

# NEU KOCHBUCH FÜR DIE KRANKEN

---

Walther Hermann Ryff





Neu Kochbuch /

**Wie man Kran-**  
**cker Personen in mancher**  
 ley Fehl und Leibsgebrechen / war-  
 ten und pflegen soll / **Wie** zurichtung vnn  
 kochung vieler nützlicher gesunder Speisse  
 und Getränck / **W** Der Kranken Wärtern /  
 und sonst jederman in der nothdurfft zur  
 vnderweisung auff's fleissigst  
 gestellt / Durch

**H. Gualtherum Ryff. Medicum.**

*Cum Gratia & Privilegio Imperiali.*



Frankfurt am Mayn / bey Sigmund  
 Womo/in verlegung Vincenz Steinmeyers.  
**M. DC. VIII**



**Wie man Kran-**  
**cker Personen in mancher-**  
 ley Fehl vnd Leibsgebrechen / war-  
 ten vnd pflegen soll / **Wie zurichtung vnd**  
**Kochung vieler nützlicher gesunder Speisse**  
**vnd Getrânck /** **Der Kranken Wärtern /**  
 vnd sonst jederman in der nothhurfft zur  
 vnderweisung auff's fleissigst  
 gestellt / Durch

**H. Gualtherum Ryff. Medicum.**

*Cum Gratia & Priuilegio Imperiali.*



**Frankfurt am Mayn / bey Sigmund La-**  
**comio/in verlegung Vincenzii Steinmeyers.**

**M. DC. VIII**



Neu Kochbuch /

# Wie man Kran-

cker Personen in mancher

ley Sehl und Leibsgebrechen / war-

ten und pflegen soll / Mit zurichtung vnnnd

Rechung vieler nützlicher gesunder Speissee

und Getränck / vñ Der Kranken Wärtern /

und sonst jederman in der nothdurfft zur

underweisung auffss fleissigst

gestellt / Durch

H. Gualtherum Ryff. Medicum.

Com Gratia & Privilegio Imperiali.



Frankfurt am Mayn / bey Sigmund

Wasmann verlegung Vincenz Steinmeyer

M. DC. VIII



**Wie man Kran-**  
**cker Personen in mancher-**  
 ley Fehl vnd Leibsgebrechen / war-  
 ten vnd pflegen soll / **Die zurihtung vnd**  
**Kochung vieler nützlicher gesunder Speisse**  
**vnd Getränck /** Der Kranken Wärtern/  
 vnd sonst jederman in der nothhurfst zur  
 vnderweisung auff's fleissigst  
 gestellt / Durch

**H. Gualtherum Ryff. Medicum.**

*Cum Gratia & Priuilegio Imperiali.*



**Frankfurt am Mayn / bey Sigmund La-**  
**somo/in verlegung Vincenzij Steinmeyers.**

**M. DC. VIII**



New Kochbuch /

2.

# Wie man Kran-

ter Personen in mancher

ley Fehl vnd Leibsgebrechen / war

zu pflegen soll / Mit zurichtung vnn

derung vieler nützlicher gesunder Speisse

von Gernand / 16 Der Kranken Wärtern /

vnd sonst jederman in der nothdurfft zur

anweisung auff's fleissigst

gestellt / Durch

H. Gualtherum Ryff. Medicum.

Am Gratia & Priuilegio Imperiali.



Druckert am Rapp / bey Sigmund Le  
wen in Verlegung Vincenz Steinmeyers.

M. DC. VIII



**Wie man Kran-**  
**cker Personen in mancher-**  
 ley Fehl vnd Leibsgebrechen / war-  
 ten vnd pflegen soll / **Mit zurichtung vnd**  
**Kochung vieler nützlicher gesunder Speisse**  
**vnd Getrânck /** **W** Der Kranken Wärtern/  
 vnd sonst jederman in der notthurfft zur  
 vnderweisung auff's fleissigst  
 gestellt / **Durch**

**H. Gualtherum Ryff. Medicum.**

*Cum Gratia & Priuilegio Imperiali.*



**Frankfurt am Mayn / bey Sigmund La-**  
**somio/in verlegung Vincenzij Steinmeyers.**

**M. DC. VIII**



100

et de la ville de Paris

100

1875

Einige wenige Beispiele:

[illegible]

H. G. S. J. P. M. A. C.

Handwritten text, likely bleed-through from the reverse side of the page, is visible at the bottom of the image.





# Vorrede zum Leser.

**I**n nützlich vnd nothwendig die heylsam Kunst der Arzney Menschlichem Geschlecht / ist nit nothwendig mit vielen Worten zu bezeugen / sonder ein jeder Verständiger kan solches bey im selber genugsamlichen erachten. Dann so wir frisch vnd gesund / ist vns diese hochnützliche Kunst von nöthē / vns rechte bequeme ordnung zu stellen / damit wir nit in Kranckheit fallen. So wir dan krank werden / ist abermals die hülffe des Arztes von nöthen / die krankheit hinweg zu treibē. Darauß nun wol zu mercken / daß wir der hülff vnd getrewen raths der Arzney zu keiner zeit entrathen mögen / Sonderlich so sekund die notturfft vorhanden /

X    is    vnd



vnd wir von Gott dem Allmächtigen / von wegen vnser missethat heimgesucht werde mit krankheit / mancherley zufall vnd gebrechen angefochten vnd belendiget werden. Wo wir dan solche zeit in der noth eines verständigen Arzts mangeln / ist es böß vnd gefährlich / Wie sich dann vielmals begibt / denē / so vff Schloßfern / in Dörffern / Flecken vnd kleinen Stättlin wohnen / oder auff der Keyß seynd / von einer Gegne in die ander zu ziehen / Also / ob sie gleich vnderweilen auch einē Arzt bekommen / demselbigen vielleicht seiner Kunst halber nicht getrauen.

In solcher noth müssen wir abermals dem rath vnd lehre der alten Erzt folgen / welche / wo inen ein solcher Gebrechen fürkommen / den sie  
nicht



nicht wißten zu curiren / ließen sie die natur wirken / daß die natur genugsam vermöglich / jede krankheiten zu wenden vñ vertreiben. Es sey daß sach / daß der gebrechen stärker sey / wann die kräfte vnd vermögen des Patienten. so mag die natur solchen gebrechen nit hinweg treiben / ihr werde dann mit bequemen rath eines fürsichtigen Arzts geholffen. Ist es aber sach / daß die Krafft des Patientē stärker ist dan die krankheit / so ist solcher hülff nit nothwendig / sonder die natur / wie obgesagt / ist äfftig genug / solchen zu vertreiben. So aber die natur vnd der Gebrech in gleicher stärke sind / so ist dann die hülffe der Arznen von nöthen / damit die krafft des Menschen gestärckt werde. So dan ein beque-



mer verftendiger Arzt vorhanden/  
 der wird folche gebürliche befräfti-  
 gung wol willen zu ändern. Aber  
 der vnerfahren so er vnderftehet die  
 natur folcher massen zu stärkeñ soll  
 er sie wol also bald vndertrucken vñ  
 schwächen / darauff daß etwan der  
 spruch Aristotelis wahr wird/nem-  
 lich / dz mehr Krancken auß vnver-  
 stand der Erzt/ Dann von besthaff-  
 tigkeit der franchheit hinweg sterbē/  
 Dann sie etwan hülff der natur ver-  
 meynen zu fördern / so sie doch die-  
 selbige mehr hindern. Dieweil vns  
 nun solche Gefährlichkeit entstehen  
 mag/so wir die Erzt halten/wie viel  
 grösser gefährlichkeit ist/wo wir die-  
 selbigen nit bekommen mögen.

Darauff nun wol zu mercken ist/  
 wann der Arzt nit zugegē / oder wo



## Vorrede.

er gleich zugegē / aber nit dermassen  
erfahren daß im zu vertrauen / daß  
man hierin die Natur muß wirken  
lassen / also / daß er kein ander Arz-  
ney brauch / dann wie er gewohnet /  
da er noch gesund / vñnd mit solcher  
krankheit noch nit bechafft gewesen /  
Also / daß er sich dermassen halte /  
daß er nicht esse / er habe dann lust /  
auch nit trincke / er habe dann durst.  
Solche zeit sol er ihm auch die leicht-  
testen vñd geringsten Speißlin be-  
reiten lassen / deren er doch gewoh-  
net ist in seiner Gesundheit.

Weiter sol er sich nit leichtlich vñ-  
berredē lassen / oder dahin bringē / ob  
er gleich einen Arzt bey im hab / Es  
sey dann sach / daß er im wisse genz-  
lich zu vertrauē / vñ er starcke artzney  
eineme / da etwas gefehrlichkeit bey /



als ein Ader öffnen/ vnd viel Bluts  
zu lassen / oder zu purgieren mit  
scharpffen giftigen Laxatiuen/oder  
treibenden Artzney / als Coloquin-  
ten/Scamoneen/Nießwurtz/ Kra-  
enduglin vnd dergleichen. Fürnem-  
lich soll man sich auch vor starcken  
scharpffen Glistieren von Coloquin-  
ten vnd dergleichen berent/hüten.

In solchem fall sind auch nit we-  
niger verdächtlich die grossen Apo-  
tectische Cōpositiones, La: wergē/  
Confect vñ Antidota, vñ so viel un-  
zehlichen stückē vermischt oder com-  
ponirt / als Tyriac / Meridat /  
Theodoricon, vñ dergleichen viel  
mehr/ Insonderheit wo sie in solcher  
massen geordnet vñ berent werden/  
wie sichs gebürt / So ist ihr tugend  
vielfeltig/ vnd die Wirkung vber die  
maß



maß starck vnd kräftig. Darumb  
man solche ohn guten rath eines er-  
fahrenen Arztes nicht brauchen soll/  
dann wo solche wie sich gebürt/ ge-  
braucht würden / curieren sie den  
Patienten schnell. Wo man aber  
hierinn irret / empfahet er darauß  
vnwiderbringlichen schaden / vnd  
kompt in tödliche gefahr. Darumb  
man geringer Arzney vnd hülf in  
solcher noth erwählē sol/Als anstatt  
der laß/ schreyffköpffe/ oder Zencos  
sen / oder wasserälin anzusehen /  
auch den Leib mit vnschädlicher puz-  
gierung reinigen/ als mit Manna/  
das ist Himeltaw/ Praumen/ Bio-  
len Syrop vñ Rosensyrop / vñ der-  
gleichen sanfften vnschädlichē Arz-  
neyen/ vnden oder oben einzugeben.

Die speiß auch zu ringern/ mag

) ( v man

N.



## Vorrede.

man Gerstenwasser brauchen / mit  
mancherley Syropen vermische / oder  
mit Tropen mit bequeme gedistil-  
lirten wassern zertrieben / vnd dar-  
mit Träncklin bereyt. So mag man  
auch mächerley vnschädliche Tränck-  
lin siede mit Süßholz / Maurrau-  
ten / Burreisch / vñ Schsenzungen-  
bletter / Endiuensamen / der wolrie-  
chenden Rinden von gelben Siirio-  
natenöpfeln / Endiuichwurzel /  
Fenchelwurzel / Spargenwurzel  
vnd mancherley samen / als Endi-  
uensamen / Eniß / Fenchel / die gros-  
sen vier kalten Samen von Kürbß-  
früchten / vnd dergleichen. Solche  
geringe vnschädliche Arzneyen mag  
man in mancherley fehl vnd Gebre-  
chen nützlich gebrauchen / Dañ sie  
keinen schaden bringt / noch den Ge-  
brechen



## Vorrede.

brechen mögen mehrren oder anrei-  
gen/sonder wie man spricht:Heiffen  
sie gleich mit viel / so schaden sie doch  
wenig. Vnd wie obgesagt / begibt  
es sich vnderweilen / daß auch die  
grossen Erzte nicht weiter schreien  
dürffen / Dann zu solchen geringen  
dingen / wo ihn die vrsach solcher  
Krankheit vnderweilen mit engent-  
lich beandt ist. Vber solche geringe  
erzehlte stück halten die bitteren Lati-  
wergen/Hieræ genant/ Das mittel/  
wie auch der Agaricus, oder Dan-  
nenschwam̄ / Eurbith / vnd Cassia  
fistula, Das schwarz marck auß den  
langen Röhren frisch gezogen/ wel-  
ches doch am aller sichersten vnder  
solchen stücken/vnd am wenigsten  
schaden erwecken mag. Der Agari-  
cus aber / wiewol er zimlicher mäs-  
sen



sen vnschädlich / vñ sicher zu brauche  
 seiner Laxierung oder Purgierung  
 halb / so ist er doch seiner schärpffe vñ  
 trückne halber fast schädlich / wo mā  
 in einem gebrechen den ganzen Leib  
 befeuchtigen wolt. Solcher massen  
 haben die kostbarlichen Latwergen  
 Hieræ genant / auch in schädlichkeit  
 in sonderlichen gebrechen. Darum  
 vnser gantzliche meinung vnd war-  
 nung / Dß man in krankheit vnd ge-  
 brechen leiblicher zufall aller solcher  
 Arznen / deren Wirkung kräftig vñ  
 manigfaltig ist / sich enthalten soll /  
 vnd ohn fleißige verordnung eines  
 erfahrenen Arzts die nit brauche in  
 keinerley weiß / Es sey dan sach / daß  
 man gut wissens vnd erfahrung ha-  
 be / wie solche vnschädlichen gebrau-  
 chet werden mögen.

Damit



## Vorrede.

Damit du aber solches eygentlich  
warnemest/so merck daß der Tyriac  
von den Alten hoch gelobt wirt/den  
menschliche Körper vor mancherley  
schädlichen Gebrechen zu enthalten  
vñ beschirmen/ Vnd befindet sich in  
der warheit also/ia wo er von denen  
gebraucht wirt/so in ihrer Comple-  
xion zu kälte geneigt/ vnd ein kalten  
feuchte Magen haben / Wo er aber  
vñ denē in solcher massen gebraucht  
wirt/die ein hitzigen Magen haben/  
würde sich trefflicher vnraht drauß  
erheben. Also wil ein jede Arzney nit  
allein in bequemer kräfftheit/sonder  
auch zu rechter zeit/ vnd gebürlicher  
complexion gebraucht werdē/damit  
sie die Wirkung vollbringe/ deren  
man erwarten ist/ Vñ wo solchs nit  
mit fleiß wargenommen wirt/entstehe  
vnder



Vnderweilē mehr: schad dan nutzbar:  
 seit drauß/ wie dan auß obgemelten  
 gemeinen Exempel ein jeder versten-  
 diger selber wol erachte wird. Dar-  
 umb wo in solcher notthurfft/ man-  
 cherley fehl vñ gebrechen kein füglich-  
 cher erfahrender Arzt zu bekommen/ ist  
 vñ nöten/ dz mā den frantzē mit be-  
 quemer ordnūg der Diet erhalte/ vñ  
 auffbring/ durch fleißige gebürliche  
 pflegung vñ wartung. Solcher ur-  
 sach halb (günstiger Leser) habē wir  
 diß kurtz Tractätlin/ gemeinē nutz zu  
 gutem in Truck gefertigt/ vñ außge-  
 hen lassen/ damit in den fürnemsten  
 frantzösischē/ so viel die fleißige war-  
 tung vñ gute pflegung betrifft / einē  
 kurtzē notwendigen bericht setze wöl-  
 lē / der hoffnung/ bey dē gutherkige  
 Leser mit wenig nutz zu schaffen.

Register



# Register der pfleg vnd wartung.

Wie in jeder Kranckheit böse zufäll sollen gewen-	der werden	fol. 1
Grosser frost vnd schaudern		ibid.
Unmässig schweissen		3
Heffiges Nasenbluten		5
Unwillen vnd sehr erbrechen		ibid.
Schwerer band fluss/oder durchbruch des Leibs		6
Heffiger durst in hitzigen wehragen		7
Tieffer schlaff in kranckheiten		8
Haupts besck we nuss		9
Bil machen in kranckheiten		ibid.
Magens vnd Bauch streche		10
Näube vnd schwärze der Zungen		11
Heffig nussen oder prausten der Krancken		13
Haupt stoehe		14
Husten vnd dergleichen in Fiebern		ibid.
Appetits vnd lusts verliering		15
Stümpfflinge Ohnmacht vnd schwachheit		16
Schwerer Achem vnd keichen		ibid.
Angst vnd Traurigkeit		17
Schwerlich hinab schlinden		ibid.
Heffig kälte der eussern Glieder		18
Warung in der Schwindsucht		ibid.
In allen Fiebern wartung		25
Pestilensische scharpffe Fieber		40
Schnelle hitzige scharpffe Kranckheiten		50
Blödigkeit des Hirns vnd Haupts vielerhand		72
		Milano



# Register.

Melancholey vnd Wanwis	87
Schwindel	91
Fallendsuche	95
Erlahmung der Glieder	98
Blöd Gesicht	102
Cathar:/ Schnupffen vnd Hauptfluß.	105
Reichen/schwer athmen/in Hitz vnd Fieber	109
Entzündung des Ripfellins / Pleuresis	122
Schwachen blöde Magen	133
So der Appetit vnd lust zur speiß entgangen	137
Lebersuche	148
Wassersuche	150
Bauchs durchbruch/weisse Ruhr	162
Bauchs verstopffung	168
Leiden vnd Nierenwehe	169
Brennend Enter vnd Blutharn	190
Wartung in vielerhand mangel der Weiber	193
Nelschenckel vnd andere Melancholische Gebre-	
chen	203
Podagrams wartung	206
Halrung in pestilenzischem Luffte	212
Malcken oder Aufsatz	214
Von Räude/Brind vnd Schebigkeit	219
So jemand gar von Leib kommen	221
So jemand gar zu fett/mast/vnd leibig ist	226
Wartung deren so warme Bäder brauchen	232
Wartung deren so man in das Holz legt.	236

Kochbuch



# Lochbüchlein / für die Kranken.

Von etlichen mitlauffenden Gebre-  
chen oder schädlichen Zufällen / so beyneben  
den Febern sich erheben / wie solche von den  
Krankenwartern oder Pflegern / gewen-  
det werden sollen / in abwesen ei-  
nes erfahrenen Arzts.

Von grossem Frost vnd heffti-  
gem schaudern.

## Das I. Cap.

**E**ineiniglichen in Fe-  
bern träget es sich zu / daß  
der Patient mit ein heff-  
tigen harten Frost vnd  
schaudern behafft wirdt /  
Für das erste / wann solcher  
Frost vnd Schaudern nicht hefftig / ist nicht  
von



## Rochbüchlin für

von nöthen / dz man sich bemühe mit sonderlicher Arzney solchen hinzutreiben / sondern es dienet hierinn am bequemeſten beſſer vnnnd wärmer obdeckung / alſo / daß die Umbſtänder / oder Kranckenwarter den Patienten mit allem fleiß warm halten / auch die eußerſten Glieder. Deßgleichen den Rückgrad oder Rückmeiſſel wol erwärmen mit warmer Lüchern / vnd mit warmen ſteinen in Lücher eingewickelt / vorhin mit Wein ein wenig beſprenget. In ſolchem fall mag man auch die Gemächt / die Lenden / das Haupt vnnnd alle Glieder wol erwärmen. Wo auch hefftiger wärme von nöthen / ſoll man ein Blaſen / oder rund zynen Gefäß voll warmes Waſſers thun / vnd alſo wie geſagt / brauchen. Oder wie in Welſchland der brauch / daß man ein Eiſen heiß machet / vnd in ein darzu bereyt Käſlin legt / vnnnd vnden an die Füß gelegt. Dann ſolches brauchen ſie nit allein in dieſem Gebrechen / die froſtigen Füß zu erwärmen / ſondern auch wann ſie Winterszeit zu Wagen fahren / ſtellen ſie die Füß dar auff.

Weiter ſoll man in dieſem fall auch die Leilachen oder alles Bethgewand bey dem Feuer



Fewer wol erwärmen / oder mit einer Blut-  
pfannen warm machen / Wie dann bey den  
reichen Leuthen dieser Landsart / vnd fürnem-  
lich im Niderland / der brauch ist / daß man  
die Beth erwärmet Winterszeit / darin auch  
die Gesunden schlaffen sollen. Solche Pfanz-  
nen seynd Rüpfferin / mit einem langen stiel /  
vnd einem runden gelöcherten Deckel / der  
wol einschleusset / Darcin thut man glüende  
Kolen / thut darnach die Pfann widerumb  
geheb zu / vnd streicht damit im Beth ohn al-  
le nidertruckung sänfftiglichen hin vnd wi-  
der.

Aber zum Haupt oder andere Glieder zu  
erwärmen / mag man die leinen Thücher  
auff einem Balbierer Trückofen wärmen /  
also geformiert / wie du auff der andern seiten  
dieses Blats fürgemahlet sihest.

In solchen Kopff thut man brennende  
Kolen die nicht riechen / helt die Schweiß-  
thücher darvber / vnd erwärmet sie. In  
solchem fall / mag man auch Backen-  
stein brauchen / oder gebacken Ziegelstein  
mit geringem vnd leichtem Wein ein wenig  
A ij begos.



# Kochbüchlin für



begossen / damit sie einen warmen Dampf  
geben.

Weiter so werden auch die Glieder wol er-  
wärmet / so man sie hart trenget mit binden /  
wie dann beschicht / so man die wärme oder  
hitz von ihnen heraus zwingen wil. So man  
die Haut mit groben Thüchern wol bereibet /  
oder säufftiglichen frauwet / erwärmet die  
Glieder auch wol.

¶ Hierinn merck auch insonderheit / daß  
solche fleissige pflegung vnnnd wartung viel  
nützlicher vnnnd bequemer ist / dann daß man  
en Patienten mit wärmenden ölen viel sal-  
be / Dann solche öl nach dem frost / wann die  
hitz kompt / die hitz mehren. Aber die fürnem-  
sten



sten bequemesten öle/so in diesem fall am füg-  
lichsten gebraucht werden mögen/ sind Dils-  
lenöl/ Camillenöl/ Kautenöl/ Lilienöl/ vnnnd  
dergleichen.

Es sollen auch die fleissigen Pfleger der  
Krancken insonderheit gute achtung haben/  
daß sie den Patienten in der zeit solches frosts  
vnd schaudern mit speisen/ Es wer dann sach/  
daß solcher Frost unablässlich were/ vnd von  
noth wegen im solche Speiß gereicht werden  
müßte. Alsdann so gib im die Speiß warm/  
nach solcher gelegenheit/ wie in jedem Gebre-  
chen von vns verordnet worden / Als beque-  
me Brülin/ gestossen Hünlin/ mit Zimmet  
vnnnd dergleichen abberent. Weiche frische  
Eyer/ vnd dergleichen kräftigende Speiß.  
Aber so jekund der Frost sich nähern wil/  
mag man solchen Patienten wol vnd füglic-  
hen speisen/ nach der gelegenheit der matern.  
Dieweil auch in solchen Gebrechen etwan  
sonderliche Getrânck verordnet werden/ die  
mehr zur Arzney dienen/ mag man dieselbis-  
gen insonderheit auch füglichen geben.

Vor allen dingen sollen auch die Kran-  
ckenpfleger gute achtung haben/ daß sie den



## Kochbüchlin für

Patienten dermassen regieren / daß sie ihm nach möglichem fleiß vnderstehen allen vnsfall vnd kummer / warinnen das Hertz vnd Gemüth bewegt wurde / fern hindan treiben / vnd insonderheit die grosse forcht. Dann soll man auch die krafft des Patienten stärken mit nützlicher bequemer Speiß / welche man in obgemelter massen bereiten soll auff zwei oder drey stunden / vor dem / daß solcher frost vnd schaudern entstanden / Solche speiß soll auch leichtlicher Däwung / vnd mild seyn / als zarte Fleischbrülin / mit kühlenden Gewürz abberentet / oder mit wärmenden Gewürz / nach erforderung des Gebrechens / ꝛ.

### Von vnmassigem schwitzen in etlichen Gebrechen.

#### Das I l. Cap.

**I**n das erste sol man wissen / daß solcher Schweiß / so er als ein endzeichen der Kranckheit kompt / nemlich / in abnehmen vnd nachlassen der Fieber / nicht gestillt oder gestopfft werden soll / er sey dann also hefftig / daß der Kranck darvon ganz



gantz schwach werde/ vnd in grosse Unmache  
fall. So aber der Hertschweisz vorhanden/  
so in hitzigen scharpfen brennenden Febern  
sich erzeiget / soll er gestopfft vnd verhindert  
werden. Aber der Schweisz soll nicht gestopft  
set werden / welcher gleich zu anfang der Fe-  
ber sich erhebt / dann solcher bedeut grossen  
vberfluß der Materij.

So du aber nun merckest / daß man sol-  
chen Schweisz stillen oder stopffen mag / ist  
von nöthen / daß die Pfleger der Patienten  
vber alle andere obgesetzte auffmerckung in  
scharpfen schnellen Febern/ in Speiß/ tranc  
vnd allen eusserlichen dingen / vnderstehen  
den Luft des Gemachs zu füllen. Vnd für  
das erste wirdt der Luft des Gemachs fast  
sänfftiglich gefüllet mit Wechern vnd Glic-  
genwedeln / so man von den Pfawenfedern  
berentet/ sampt anderer fülungen des Luftes.  
Wie dann auch an vielen Orthen dieses  
Büchlin der Krankenpflegung angezeigt  
wirdt.

Aber die an sich haltende Krafft zu stär-  
cken / soll man innerhalb vnd aussershalb  
des Leibs fülung brauchen / Als aussershalb



# Kochbüchlin für

den Krancken vnderweilen salben mit Rosenöl / das von grünem vnzeitigen Baumöl bereyt sey / Oder mit Wyrtilenöl oder Weidenbletteröl. Aber innerhalb mag man solchem Patienten etwan der Trochiscen oder Kügelin geben / von gelbem Agstein bereyt / oder besigelter Erden / mit Seeblumenwasser / vnd ein wenig dem Syrop von Wirtillen zertrieben / vermischet vnd eingeben. Doch gehöret solches den erfahren Erzten zu verordnen. Aber die Kranckenpfleger sollen in diesem fall dahin gerichtet seyn / daß sie des Patienten fleissig warten mit bequemer obdeckung / daß er nicht zu heisß lige. Man soll in auch nicht viel schlaffen lassen / dann der Schlaaff treibet den schweiß auß.

Der alte Arzet Avicenna lobet sehr / daß man dem Patienten offtmals des Tags von dem Confect Zäselin / Rosata nouella genannt / gebe / wo der Arzet nicht vorhanden oder zu bekommen / wo solche nicht schädlich.

¶ Sie sollen auch die Krancken mercken / daß die bequemsten Orth / so man in diesem Gebrechen salben mag / diese seynd / nemlich /  
die



die Stirn/die Schläff am Haupt/den Puls  
an Armen/vnd den Rückgrad.

Von hefftigem Nasenbluten in Fe-  
bern vnd andern Gebrechen.

Das III. Cap.

**N** fast hitzigen scharpffen Febern / er-  
hebet sich zu viel malen ein hefftig vn-  
natürlich Nasenbluten / von der groß-  
sen Hitze wegen / so das Geblüt subtil vnd  
scharpff machet. Darumb der erfahren Arzt  
solcher Hitze in mancherley wege widerstand  
thun soll. Aber so viel die Krankenpfleger  
betrifft / ist nicht wenig daran gelegen / daß  
sie den Patienten in diesem fall zimlicher  
massen kühlen / Vnd insonderheit das Haupt  
mit reinen leinen Tüchlin in Rosenwasser ge-  
niet / vnd außserhalb vmb das Haupt gelegt.  
Oder in hefftiger Hitze mag man auch hefftig-  
gere stücke brauchen / als den Saft von  
Nachtschatten / oder Haußwurz / Seeblu-  
menwasser / roth Armenisch Bolus / Tra-  
chenblut / vnd dergleichen darunder vermis-  
chet. Es sey dann sach / daß etwas verhin-  
A v der/



## Kochbüchlin für

der / als beschwernuß des Haupt / schnupfen / fälte des haupt / oder sorgliche geschwulste der Kelen / die Equinanken genant.

In solchem fall soll auch der Patient Rosenwasser / oder ander gemein Wasser / das fast kalt sey / oder kühlender Kräuter safft an sich ziehen mit dem Athem in die Nasen / darvnder mag man auch mancherley stücke vermischen / rein gepüluert / so das hefftig vn natürlich bluten der Nasen stopffen. Aber fürnemlich sollen die Kranckempfleger auff die stett oder gänge / durch welche das Blut seinen zufluß zu der Nasen hat / außserhalb h. i. ein Thüchlin in obgemelten stücken geneket / vberlegen / vnd zu solchen gedistillirten Wasser etwan ein wenig Essigs vermischen / vnd darinn genekte Thüchlin vmb die Nasen herum legen / Insonderheit wo man das Haupt nicht wol kühlen darff.

**Von vnmeßigem Vnwillen / oder obenauffbrechen.**

**Das IV. Cap.**

Man



## die Kranken.

6

**D**an soll in hefftigem Vnwillen mer-  
cken / wo solcher Fluß ein endzeichen  
der Krankheit ist / daß man ihn nicht  
stillen oder stopffen soll. Aber wo sonst der  
Patient zu solchem Vnwillen geneyget / soll  
man auch euacuirung / oder hinneimung  
der Matern / auch andere eusserliche hülff vñ  
mittel brauchen / also / daß man dem Pati-  
enten je ein Trüncclin sawres Granatenöpfel  
safft eingebe / oder Quittensafft / vñnd in  
solchem Safft erweichte schnitten Brodes.  
Seine speisse mag man im auch bereyten mit  
Essig / Agrest / Quitten / Coriander / Kür-  
bis. Vñd vnderweilen so gib ihm ein wenig  
Quittenlatwerg / die aber ohn alles Gewürk  
berentet sen / Sanct Johannis Treuble Lat-  
werg / Saurach / oder Erbselenbeer Lat-  
werge / Zuckerrosat Latwerge / so man von  
Eschröcklin berentet / oder von Hagbutten /  
Kirschen Latwerge vñnd dergleichen. Aber  
an statt ihrer Arzney magst du ihm Rosens-  
sirop / Myrtillenssirop / vñnd Granatensi-  
rop auch vnderweilen geben / vñnd  
kleine Trüncclin darvon  
bereyten.

Von



Kochbüchlin für  
Von vnmessigem Bauchfluß/ oder  
Durchbruch des Leibs.

Das V. Cap.



**I**n scharpffer hitziger Cholerischer  
Matern in scharpffen hitzigen Fiebern  
vñ Gebrechen/erhebt sich auch vnder  
weilen ein hefftiger vnmessiger Durchbruch  
des Leibs/vnd Durchlauff. Wo dann solcher  
Fehl nicht geschicht zu einem Endzeichen der  
frankheit/sol er gestopfft werden. Dñ magst  
du in solchem fall dem Patienten vnderwei-  
sen nützlichen geben des Syrops oder Saffis  
Latwergen von Myrtillen / oder von S. Jo-  
hans treubel / oder von vnzeitigen sauweren  
Treub-



Treublin / oder solche ernennete stück mit Zucker eingebenzt oder eingemacht. Aber in der Speiß gib ihm Linsen / die in zweyen Brühen wol gesotten worden seynd / mit Granatens opffelsafft / oder mit Essig sawer gemacht. Weiter magstu im auch folgende stück in der Speiß nütlichen brauchen / als von Kräutern / Endiuien vnd Lattich / welschen Hirsen / oder vnsern gemeinen Fench / oder gerolten Hirsen / Von solchen stücken bequeme Nüßlin bereyten / wie genugsam angezeigt. Des gleichen dienet auch die Gersten / vnnnd von Früchten / Quitten / Nespeln / mit Zucker eingemacht / wie auch die Johannis Treubel / vñ Saurach Beerlin / Fürnemlichen aber die Quitten Latwerg ohn alle Gewürz zubereyter. Aber als bequeme Arney solchen Bauchfluß zu stopffen / mag man geben Zucker Rosat / der vber ein Jar alt sey / der Confect Löfflein Dia triasandali, vnd dergleichen.

Weiter außserhalb des Leibs zu brauchen / mag man den Magen vnd vndersten Bauch salben mit Myrtillennöl / Rosenöl / Quittenöl / vnnnd dergleichen.

Von



Kochbüchlin für  
Von hefftigem Durst in scharpffen  
hitzigen Gebrechen.

Das VI. Cap.

**W**iewol der Durst mancherley vrsach haben mag / wollen wir doch dieses Orths allein von solchem Durst reden / welcher sich in scharpffen hitzigen Febern vnd Kranckheiten erhebt. In solchem fall / soll man dem Patienten ein trünccklin Gerstenwasser geben / das zimlich kalt sey. Die Welschen geben in solchem vnmassigem hefftigem grossen Durst des saffts von iren welschen Kürbisfrüchten / oder das gedistillirt Wasser darvon.

Wo aber solches nicht füglich beschehen mag / soll der Pfleger des Patienten mit allem fleiß schawen / daß er dem Patienten allezeit etwas in den Mund gebe / das ihn den Mund frisch vnd feucht behalte / als frischer sawrer Pflaume / oder auffgedörter Zwetschen / die in Wasser vorhin wider auffgeweicht seyen. Etliche machen auch kleinerunde Säcklin / thun Quittenkernen hinein / legen  
Die



die in frisch Wasser/ vnd lassens den Patienten also im Mund halten. Von den frembden welschen Kürbisfrüchten/mag man den reingeschelten Samen / in Rosenwasser vnd Zucker wol erbeyket / auch solcher gestalt in den Mund nehmen. So man aber solche stüek nicht bey der hand hette / mag man von dem Obs/ Depffel oder Biren / runde scheublin schneiden/in frisch Wasser legen / vnd je vber ein weil eins auff die Zungen neimen / so bald dann solche erwarmen/ sol man andere frische an die statt wider in Mund nehmen.

Es ist auch hierinn insonderheit nützlich vnd gut / daß man den Mund zum offtern mal schwencke oder abspüle mit Gerstenwasser/ oder frischem Brunnwasser / auch damit wol gurgeln/aber nit hinab schlinden. Doch soll man solche Wasser mit ein wenig Zucker Candit vorhin süß machen. Oder man vermische Wasser mit Granatöpffelsafft/ vnd mache es süß mit Zucker Candit. Oder nimb gesotten Wasser / vnd vermische süß Pomerankensafft darvnder. Oder gib ihm vnderweilen ein Julep von Rosen / oder Violenssirop / insonderheit wo der Ma-  
gen



## Rochbüchlin für

gen weich ist / oder Safft von den Citrinasten / oder gelben Judenöpfeln / mit Zucker vermischet / oder einen Syrop darvon bereydet / vnd vnter ander Getrânck gethan / ist in diesem fall auch fast nûß vnd bequem. So mag man in diesem fall auch nûßlich getrâncke sieden von mancherley kühlenden Kräutern / oder die gedistillirten Wasser darvon brauchen / Als von Endiuien / blauen Wierkenviolten / Lactic / frischer Kürbiß / vnd dergleichen Früchte. Etliche brauchen den Zucker Candit also / daß sie in in frisch kalt Wasser legen / doch daß er nit zergehe / dann in den Mund genommen / vnd also sînfftiglichen darinn zergehen lassen. In diesem fall dienet auch nicht wenig / daß man das Herz vnd das Haupt küle / in solcher gestalt / wie oben gesagt ist.

Von tieffem Schlaaff in mancherley Gebrechen.

Das VII. Cap.

**A** Er tieffe Schlaaff ist auch ein mitlauffender Gebrechen in mancherley



losſen irpffen Febern vnd Gebrechen. So  
viel aber hierinn den Krankenpflegern zuſte-  
het / iſt / daß man den Patienten von ſolchem  
Schlaaff auffenthalt mit ſchwezen vnnnd erz-  
ählung ſolcher dinge / die ihm wolgefallen /  
vnnnd auch den Patienten zum offternmal  
anreize zu reden / jekund zu Born / jekund zu  
Freud. Es iſt auch ſehr gut / daß man ihm  
ſchmerzen verorſach mit hartem binden an  
Schenckeln / darmit man ihn wacker behalte.  
Man ſol in auch mit harten rauhen Tüchern  
wol bereiben / inſonderheit die Schultern vnd  
den Rücken / Arm vnd Schenckel / daß man  
ihm auch etwan die Haut abreibe. Wie auch  
in dem groſſen Schlag geſchehen ſoll / als  
hernach weiter wirdt angezeigt werden.

Weiter / mag man ihm auch Brodt in  
Eſſig getunckt / für die Naſen halten / vnnnd  
ſoll ſolcher Eſſig inſonderheit faſt ſauwer /  
oder ſtarck ſeyn. Der Geruch von Harz  
ſtrangwurzel ſoll auch die  
ſchlaffenden er-  
muntern.



# Rechbüchlin für Von beschweruß des Haupts.

## Das VIII. Cap.

**S**o viel in diesem mitlauffenden Gebrechen dem Pfleger der Kranken von nöthen/ ist d; er wisse das Haupte zu behen/ nach dem dasselbige kalt oder hitzig/ als nemlich / mit Camilien vnnnd welschem Steinflee / oder Melilot. Wo dann das Haupt fast hitzig/ so laß ihn allein riechen an Essig/ mit Rosenwasser vermischet. Doch sol man hierinn auch insonderheit die cussern Gliedern wol bereiben / darmit die Matern vom Haupt hinweg gezogen werde.

## Von hefftigem vnmessigem wachen in mancherley Gebrechen.

### Das IX. Cap.

**I**n grosser vnd hefftiger Hitz erhebt sich in Febern vñ andern hitzigen Gebrechen hefftig wachen / vnnnd grosse Vnruhe/ solche/ wo sie zu viel oberhand nemen/ soll man ihr mit folgenden stücken widerstand thun. Vnd für das erste soll man dem  
Patienten



Patienten ein solches Fußbad zuriichten:  
 Nun welsch Melilot oder Steinflee/Camils-  
 len / vnnnd der Häupter von weissem oder ge-  
 meinem Magsamen / jedes gleich viel / seuds  
 in Wasser / vnnnd laß ihn darinn die Fuß hal-  
 ten / vnd die Arm. Du magst auch ein weiß  
 leinin Tüchlein in solcher Brüß necken / vnd  
 vber die Schläffe legen. Oder salb ihm die  
 Schläff mit Violöle / oder Rosenöle / oder  
 Seeblumenöle. Oder so du die Poptensalb  
 hettest / soltu ihm die Schläff vnd Stirn das  
 mit salben vnnnd bestreichen. Oder du magst  
 im auch ein Träncklein geben / von zwey loth  
 des Sirops von weissem Magsamen berey-  
 tet / mit Seeblumenwasser vermischet / auff  
 zwo oder drey stund nach der Speiß.

Vom Magsamen machet man auch ei-  
 ne gute Milch / die brauchet man in der  
 Speiß. Man soll ihm auch die Glieder hart  
 binden / aber schuell wider aufflösen / ihn  
 auch die Augen lassen zuhalten. In dem  
 Gemach soll man auch Wasser gießen /  
 vnnnd von hohem herab fallen oder fließ-  
 sen lassen / wie man solche gar wol mit  
 sonde. lichen Instrumenten zu wegen brin-



gen mag/ als wir in vnserm besondern werck-  
lin von den Wasserfünsen genugsamlichen  
angezeigt haben. Wo aber solche nicht vor-  
handen/ sol man kalt Wasser von einem Ge-  
fäß in das ander triessen lassen/ damit es raus-  
sche/ vnd ein Gedöß gebe.

## Vom schmerzen deß Magens vnd Bauchs.

### Das X. Cap.

**D**em stetigen herzu fluß der Choleri-  
schen feuchte im Magen/ wird dersel-  
bige mit schmerzen behafft/ von dem  
magen vñ beissen/ oder jucken solcher scharpf-  
en Matern. Solchem aber mag man zum  
theil fürkommen/ so man dem Patienten vor  
der zeit/ daß man der ankunfft gewertig/ ein  
schnitten Brods in Granatenöpfelsafft ein-  
gedunckt/ eingibt/ oder in Agrest/ das ist/ saw-  
rer Treubelsafft/ erweichet/ vñnd dann den  
Magen salbet mit Rosenöl / Myrtillenöl/  
oder Quittenöl. In solchem fall mag man  
auch die obgesetzte Epithimierung der Lor-  
beeren brauchen.

In



In diesem mitlauffenden Gebrechen soll man den Patienten in aller gestalt regieren/ daß er zu külung geneigt werde. Darumb fast nüz vnd gut/ daß man jm die Speiß mit Agrest / oder dergleichen / sauber abberente. Dergleichen auch seinen Tranc / als fürnemlichen mit Granatenöpffelsafft / Pomegranzensafft / vnd dergleichen.

Solches alles dienet wol den hefftigen Gebrechen zu fürkommen. Wo aber solcher iekund vorhanden / soll man ihn hinweg ziehen mit gewalt / mit hartem binden vnnnd bereibung der Glieder. Man mag auch in diesem fall einen grossen Schröpffkopff auffsetzen / auff den vndersten Bauch.

Wo du aber vermerckest / daß der Leib solchen Wehthumb fühlet / die von windigen Plästen oder Plehungen verursacht werden / so nimb Camillenblumen / Euißsamen / vnd gemeiner zarter Weinrauten / Solcher stück aller nimb gleich viel / seud die mit einander in Wasser / vnd neze einen Silz in der Brühe / trucke ihn widerumb auß / vnnnd lege ihn widerumb auß / vnnnd lege ihn warm vber den Bauch. Oder in solchem fall mag man



## Rochbüchlin für

auch ein warm Brod auß dem Ofen heraus  
nehmen / die Brosen also warm mit öl vnd  
Honig zerstoßen vnd vberlegen. Doch ist  
am aller sichersten / daß man mit hartem bin-  
den der Glieder / vnd zimlich hartem krau-  
ten vnd bereiben der Glieder / die Materie  
abweise.

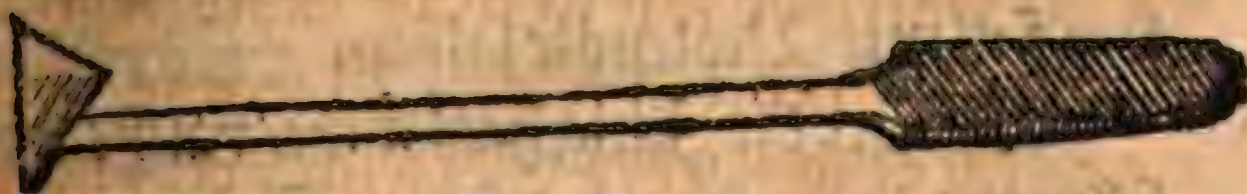
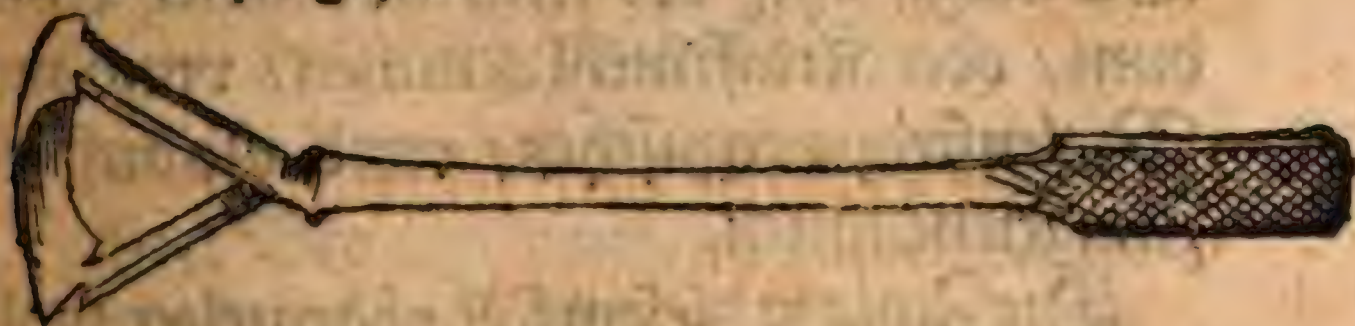
### Von räuhe vnd schwärze der Zungen.

#### Das XI. Cap.

**D**ie Zung wirdt in mancherley Fehl  
vnd Gebrechen / sonderlich in Fiebern  
vnd scharffen hitzigen Gebrechen /  
etwan innerhalb fast schwach vnd frantz /  
So dann auch bey solcher schwärze vnd  
räuhe ein grober zehrer Schleim vorhanden /  
so nimb warm Gerstenwasser acht loth / deß  
sawren Essig sirops / Oximel simplex, ge-  
nannt / zwey loth / vermisch es wol zusamen /  
darmit wäsche den Mund wol / dan so trück-  
ne vnd reinige ihn mit einem leinen Tüchlein.  
Oder inn solchem fall magst du auch ein  
Schwämlein an ein Hölzlin binden / in ob-  
gemel



gemelter Brüß neken / vnd die Zung darmit wol säubern. Oder du solt dir in diesem fall wissen kleine Mundschäberlin von Holz zubereyten / oder bey einem Goldschmid ein solches Mundschäberlin machen lassen / Wieswol man auch solche von Eysen bereyt findet / in dieser gestalt.



In diesem fall soll man dem Patienten auch Zucker Candit geben / im Mund vorhin zu halten. Oder nimb des Samen von welschen Kürbißfrüchten / mit Rosenhonig wol zusammen gestossen. Oder gebe ihm des rechten Süßholzsaffts / der nicht



# Kochbüchlin für

zu hart gesotten sey / oder des gemeinen / mit  
 ein wenig Violenssirops. Solche stück solt  
 du erstlich brauchen / damit der zehe Schleim  
 erstlich wol erweiche / dann so schab die Zun-  
 gen mit obgesezten Instrumenten / vnd wä-  
 sche / säubere vnd reinige sie / wie gesagt ist.  
 Du magst auch in diesem fall nützlich Amis-  
 dum / oder Krafftmehl nehmen / vnd mit  
 Violenssirop vermischen / vnd also auff die  
 Zungen nehmen.

Die Zung in diesem fall obgemelter mas-  
 sen zu wäschen / ist auch insonderheit nützlich  
 vnd bequem / daß gemein frisch Brunnens-  
 wasser mit ein wenig Essig vermische / vnd  
 mit Zucker süß gemacht. Vmb den Hals  
 herum soll man den Patienten auch in die-  
 sem fall mit Violenöle salben.

Wo aber die Zung hart were / rauhe vnd  
 schwarz / ohn den obgesezten Schleim / soll  
 man ihm obgemelte stück geben / daß er sie im  
 Mund halte. Vnd soll auch der Kranken-  
 pfleger gute achtung haben / daß er auff fei-  
 nem hitzigen Rüssen mit dem Hals lige. Er  
 soll auch den Patienten nicht lassen rücklin-  
 gen liegen. Er mag auch den Kranken lassen  
 Athem



Attem schöpfen ob kaltem Wasser/ vnd das  
selbig in etwan im Mund halten lassen.

Von hefftigem Niessen oder Prau-  
sen der Krancken.

## Das XII. Cap.

**E**s ist ein gemein Sprichwort bey vn-  
sern Begenen vnd Kranckenwärte-  
rin/ das sie sprechen/ das Niessen mach  
den Krancken genesen / halten viel darauff/  
vermeynen / der Kranck sey halber gesund/  
wo er anfahe zu niessen. Dieweil aber auß  
stärcker bewegung des Hirns / durch solches  
niessen das Haupt mit Dünsten vñ Dämpf-  
en erfüllet wird/ vnd solches/ wo es vberflüß-  
ig/ fast schädlich / soll ihm auch insonderheit  
fürkommen werden nach der meynung Ari-  
stotelis/ nemlich/ das man die Augen bereibe/  
vnd den Hals / fürnemlich am hindern theil  
des Hals vnder sich hinab gestrichen. Wo  
dann das Haupt nicht vnmaßig erfüllet / soll  
man dasselbig auch mit warmen Thüchern  
wol bereiben. Man soll auch ein wenig war-



## Kochbüchlin für

mes Camillenöl in die Ohren tröpffen lassen/ vnd die Wangen damit salben.

So man auch einen solchen Patienten auß dem Schlaaff auffwecket/ soll man ihn nicht stümpfflingen auffwecken/ damit er nicht hart beweget werde/ vnnnd solche vnmesige niessung ihren Ursprung habe.

Wo auch solche Dämpff hitzig vnnnd scharpff seynd/ als in hefftigen scharpffen/ vnnnd grossen vnmesigen hitzigen Gebrechen/ soll man ihn an kühlende wolriechende Dinge riechen lassen/ so das Hirn insonderheit stercken vnnnd bekräftigen/ als Rosen/ Viole/ vnnnd dergleichen/ Auch die gedistillierten Wasser derselbigen durch den Athem in sich schöpffen/ oder in die Nasen ziehen/ vnnnd sich mit solchen ölen salben. Man mag auch in solchem fall nützlichen Rosenwasser für die Nasen halten/ mit ein wenig Essigs vermischet/ vnnnd solche dergleichen stück/ wie droben von hefftigem Nasenbluten gesagt ist. Vor allen dingen sollen auch die Krankenpfleger in diesem fall mit fleiß fürkommen/ daß weder Rauch noch Staub sich erhebe/ den der Patient empfangen möge.

Von



Von schmerzen vnd wehthumb  
des Haupts.

## Das XIII. Cap.

**I**n der grossen hitz in hitzigen scharpfen Febern vnnnd Gebrechen / erheben sich vnderweilē fast schädliche dämpffe ins Haupt / die nicht wenig schaden bringen vnnnd schmerzen erwecken. In solchem fall sollen die Pfleger des Patienten / darmit die Materij vom Haupt hinweggezogen werde / die cussersten Glieder hart binden / vnnnd vnderweilen genugsamlich bereiben / vnd in solchem bereiben allezeit die Arm vnd Beyn wol vnder sich hinab streichen. Das Haupt mag man in diesem fall auch wol episthimirn mit Rosenwasser / Essig vnd Rosenöl / wol zusammen geschlagen / leinin Luchlein darinn genetzt / vnnnd vber die Stirn vnd Schläff gelegt. Vnder solche vermischung mag man auch ein wenig des Saffis von Haußwurk thun / oder Nachtschatten vnnnd dergleichen / In solcher gestalt / wie droben

von



## Rochbüchlin für

von hefftigem Nasenbluten gesagt ist. Man  
sols ihm auch für die Nasen halten / vnd alles  
was fület / einriechen lassen. Doch soll das  
Haupt in allen solchen dingen zu brauchen/  
nicht vnmessiglichen erfüllet seyn / Dann wo  
Husten / Fluß / Schnupffen / oder Nasen-  
pfnisel vorhanden / welche von herab fallen-  
den feuchten verursacht werden / soll man die-  
ser ding keines brauchen.

Von vnmessigem Husten in Febern/  
vnd dergleichen Gebrechen.

### Das XIV. Cap.

**I**n Hitz vnd Trückne entspringt in  
diesen Febern etwan hefftiger vnmef-  
siger Husten. In solchem fall sol man  
dem Patienten geben / was fület vñ besuch-  
tiget / wie dann solche stück drohen / von heff-  
tigem Durst zu leschen / genugsamlichen an-  
gezeigt worden seynd. Darumb mögen die  
stück / daselbst verordnet / im Mund gehal-  
ten werden / darmit sie langsam hinauf stei-  
gen in die Gurgel vñ in Brust. Vñ mag  
in



in solchem Gebrechen vnderweilen nicht vn-  
nützlich geben werden / von den gemeinen  
Hustfüchlin / so man Krebsaugen nennet /  
oder ein Scheiblein von reingeschabeneim  
Süßholz / in Zuckerwasser erbenzet / vnnnd  
dann im Mund gehalten. Solcher gestalt  
mag man auch frische Pflaumen / oder der  
auffgedörzten Zwetschen in Wasser auffge-  
weicht / im Mund halten / oder Zucker Can-  
dit / Violensirop / des Sirops vom Magas-  
nen bereitet / der grossen Brustfüchlein /  
Diadragantum frigidum, Dia papauer,  
vnd dergleichen. Man mag ihn auch nützlich  
bequeme Träncke sieden von Gersten / mit  
schwarzen Brustbeerlein / Süßholz / vnnnd  
dem Samen von grössern Kürbisfrüchten /  
solchen Trank von Brühe mit ein wenig  
Zucker angemacht / daß es in zimlicher süsse  
werde.

Weiter mag man auch ein wenig Bio-  
lenöl warm machen / vnnnd darinnen ein  
wenig weiß Benedisch Wachs zerlassen.  
Mit solchem Sälblin magst du dem Kran-  
cken die Gurgel vnnnd Brust salben. Zu sol-  
chem öle magst du auch wol ein wenig Benz-  
nens



Rosbriichlin für  
menschemal zu nehmen / das nicht gesalzen sey

Von gantzlicher verliering des Lu-  
stes oder des Appetits in Fiebern / vnd  
dergleichen Gebrechen.

### Das XV. Cap.

**S** Der Lust vnd Appetit der Speis-  
den Kranken in Fiebern / oder andern  
dergleichen Gebrechen entgehet / soll  
man vor allen dingen mit fleiß vnderstehen  
denselbigen zu erwecken / vnd widerumb auff  
die ban zu bringen / damit er nit ganz vnd gar  
erlige. Wo dann grosse vberschwencklich-  
oder vnmassige Hitz vorhanden / mag man si-  
erlaben vnd erfrischen mit brosem von Brod  
in frischem Wasser wol erwaschen oder ge-  
nicket. In solchem fall ist auch die Quinten-  
Latweg ohn alle Specerey bereyt / mit Wein  
zertrieben vnd eingenommen / ein sehr nützlich  
che bequeme Arzney vnd hülff / die erlegte  
Krafft wider zu erquickten. Vnd dienet hierzu  
insonderheit alles was eines guten Geruchs  
ist / vnd insonderheit reynhet der Essig hefftig  
fürnemlich mit den Roscinlin / oder grosse  
Wein



Weertreubeln gesotten / Wie weiter von solchem Essig an bequemen ort gesagt ist. Was auch sauer ist / mag in diesem Fehl vnd Gebrechen nütlichen gebraucht werden / vnnnd fürnemlich die Granaten vnd Pomeranzensöpffel / nemlich / wo die Hitz hefftig vnd groß ist. Man mag auch mancherley guter bequemer Salsamenten bereyten von saurer Treubel oder Agrestsafft / Granatensafft / vnd dergleichen / vnd bekönnen auch fast sehr wol die Gebratenis die sauer gemacht werden / vnnnd was man von Fleischspeiß bereydet / daß solches alles zu säure geneigt sey. Eingemachte Capres mit Essig seynd auch nützlich vnnnd gut / deßgleichen die eingemachten Oliuien. Was dir aber hierinn / solchen verlohrenen Appetit zu erwecken / weiter von nöthen seyn wirdt / magst du hernach in sonderlichem Capitel suchen.

Von stümpfflicher fallung in Ohnmacht / vnd grosser schwachheit in Febern.

Das X V I. Cap.

Wo



## Kochbüchlin für

**D**ie Krankenpfleger verneinen/  
daß solche Schwachheit vnd Ohn-  
macht dem Patienten geferd/ sollen  
sie ihm/ ehe dann ihn solche angreifen/ ein  
schnitten Brodts geben/ in Granatenöpfel-  
safft eingebeugt/ oder in andern gutem wol-  
riechendem kräftigem Wein/ sampt andern  
dergleichen stücken/ so wir droben in sonderli-  
chem Capitel verordnet haben/ von denen/ so  
mit hefftigem Zuvillen des Magens/ auff-  
stossen vnd erbrechen/ beafftet seynd.

So aber der Patient jekund mit solcher  
Ohnmacht vnd Schwachheit beladen were/  
sol man im die Schenckel vnd Arm wol vnd  
hart reiben vnd streichen/ auch mit Gebände  
wol binden.

## Von hefftigem Reichen vnd fürze des Athems.

### Das X V I I. Cap.

**I**n solchem fall soll der Pfleger vnd  
andere Umstände des Kranken/  
alle eusserliche ding/ auch den Lufft  
des Gemachs/ zu külung vnd feuchte neig-  
gen/



gen / den Patienten am Haupt vnnnd an der  
 Brust zimlicher massen salben vnnnd schmie-  
 ren / mit bequemen olen. Vnnnd wo solchs von  
 wärme vnnnd trücfne verursachet were / daß  
 man solche öl brauche / die külen vnd beseuch-  
 tigen / als mit Violē öl / dem öl von Weiden  
 oder Bilgen / süß Mandel kernen ole / mit  
 dem schleim von Welschen Stöhsamen Pil-  
 lum genandt / vermischet / vnnnd in hefftiger  
 vnnmässiger hitz mit dem Marck von Kürbis.  
 Man sol auch einem solchen Patientē man-  
 cherley külung geben im Munde zuhalten /  
 als wir droben genugsamlichen angezeigt  
 haben / von vnnmässigem Durst zulessen.  
 Wo dann solche ohnmacht vnnnd schwachheit  
 verursacht wirdt von grosser vnnmässiger hitz /  
 so zum Herzen vbersich steigt / sol man sol-  
 che hersterckung brauchen / die külen inner-  
 halb vnd aussershalb / als Rosenwasser / vnnnd  
 Julep von Violē / mit Seeblumen wasser  
 eingetruncken. In solchem fall dienet auch  
 wol der safft von sauren Citrinatenöpfeln /  
 vnnnd andere dergleichen Herzs-  
 sterckung / vnd Hitz-  
 külung.

E

Von



Kochbüchlin für  
Von angst vnd traurigkeit  
der Kranken.

Das XVIII. Cap.

**I**n diesem fall dienet alles was das Herz  
insonderheit stercket vnnnd bekräftiget/  
Desgleichen auch was den vnmeßi-  
gen vnwillen des Magens stopffet / Doch sol  
man in diesem fall auch insonderheit eingeben  
kühlende Confect / wie solche im Capitel von  
vnmeßigem schweiß verordnet seynde / vnnnd  
sich in allen dingen halten / wie daselbst ange-  
zeigt worden.

Von schwerlichem hinab schlin-  
den vnd verschlucken.

Das XIX. Cap.

**I**n solchem fall ist kühlung vnnnd beseuch-  
tigung von nöten / also / daß man dem  
Patienten je vber ein kleine weilein wenig  
Zulep von Ziolen eingebe / oder andere kü-  
hlende vnd beseuchende stücke / wie dan solche  
zum offternmal gemeld worden.



In diesem fall ist auch fast nuß / daß man den Hals salbe / vnnnd auff vnnnd nider wol streich mit bequemen ölen / biß zu mitte der Schultern / mit Biolen öle / oder dergleichen öle / mit Safft vnd Lactic vermischet. Man soll ihm auch Gurgelwasser bereyten / mit ein wenig Essig vnnnd Zuckercandit / oder von Zulep bereytee / vnnnd mit einem wenig Zimmet angewürket.

Von hefftiger kelte der eusser-  
lichen Glieder.

## Das XX. Cap.

**D**ie eusserlichen Glieder erkalten etwan dermassen / daß sie erstarren / als ob sie erfroren weren / darauß grosser vnraht erwächset / Darumb man hierinnen nicht geringe auffmerckung thun sol. Darumb solt du vnterstehen ohn vnterlaß den Patienten warm zuhalten / in solcher gestalt / wie droben in dem ersten Capitel genugsam sampt eygentlicher fürmalung etlicher Instrumenten angezeigt worden/2c.



# Kochbüchlin für

Wie man der Schwindſüchtigen/  
vnnnd ſo mit dem Feber deß abnehmens beſchaff-  
tet / warten vnnnd pflegen ſol / in Speiß/  
Tranck/vnnnd allen eußerlichen din-  
gen/die pflegung be-  
treffend.

## Das XXI. Cap.

**D**e Jeweil inn dieſem gebrechen der  
ſchwindſucht/abnehmen oder ver-  
dorrung deß Leibs / ſehr viel gelegen  
an gebürlicher pflegung vnnnd wartung dar-  
mit die erhitzen erdörreten Körper wider ge-  
fült vnd befeuchtet werden mögen/ ſolt du ſo  
viel die Speiß belanget/ etlicher fürnembiſten  
Regeln inſonderheit warnemen.

Die erſt Regel iſt / daß alles was man die-  
ſen Kranken brauchet / kalter vnnnd feuchter  
natur ſey. Vnnnd wo es ſich je begebe / daß  
man warme ding brauchen müſſe/ daß ſolche  
mit kalten vermicheſt ſeyen.

Die ander Regel iſt / daß alle Speiß oder  
Roſt/ ſo man dieſen Kranken abends vnnnd  
morgends gibt/ die ſol feucht ſeyn/ gekochten/  
vnnnd nicht gebraten/ dann alſo wirdt die Ra-  
run



zung der Glieder deſter leichtlicher von denſelbigen angenommen werden / dann ſolche ſpeiſen auch leichtlicher / vnd führen baß.

Die dritte Regel iſt / daß alle ſolche Speiß der Hiß vnnnd entzündung zu wider ſeyn ſoll / alſo / daß alle Natürliche hiß viel mehr darvon geleſchet / dann entzündet werde / welcher vrsach halben die Krebs / vnnnd was der gleichen art iſt / von Meermuscheln / vnnnd Schnecklin in dieſem fall inſonderheit hoch gelobet werden / wie dann auch von gemeiner Speiß / was von Gerſten bereit wirdt / vnnnd Lattich.

Die Vierd Regel iſt / daß alle ſolche ſpeiß / die man dieſen Krancken gibt / dermaſſen bereitet / auch ſolcher Natur ſeyn ſoll / daß ſie leichtlich in leblichen geiſt verwandelt werde.

Die fünffte Regel iſt / daß man auch in ſonderheit der Krafft vnd vermögligkeiſt warne / daß ſo dieſelbigen noch etwas freſſtig / deß gleichen in Winterszeiten / mag man ſie deſter weniger im tag ſpeiſen. Aber wo ſie faſt ſchwach vnnnd blöd / ſollen ſie mit ſpeiſen nicht vberladen werden / ſonder viel mal / aber jedes mal wenig geſpeiſet werden.



## Kochbüchlin für

Diß seyndt die Speisen / so man diesen Patienten fürnemlich zulassen soll. Von Fleischspeisen mag man zart Lammfleisch/ junge Hühner/ jung Hammelfleisch/ Wider/ Kalbfleisch/ vnnnd ihe jünger solches Fleisch/ ihe bequemer es in diesem gebrechen / dann es dester feuchter. Solcher ursach halben mag ihm auch von einem jungen Spanferscklin vnterweilen zugelassen werden. Von solchen obgemelten vnd ernenneten Speisen mag man gute Müßlin / vnnnd mancherley bequeme gericht oder essen bereyten.

Von Fischen seyndt in diesem gebrechen erlaubet / was in frischen süßen Wassern gefunden wirdt / vnnnd insonderheit Karpffen/ so man in fliessenden Wassern fahet / Krebs/ Meermuscheln / vnnnd was von Fischen mit solchen harten Schalen bedeckt.

Von andern gemeinen Speisen dienen insonderheit weich Eyer auß der Schalen/ Gerstenmüßlin/ Keißmüßlin/ Hirsen/ vnnnd dergleichen abgeschelte Kornfrucht. Vnnnd wo man sich aber vor dem Durchbruch besorget / so soll man ihm gebrandt Müßlin bereyten.

Von



Von Früchten / mag man diesem Patien-  
 enten nützlich geben süß Granatenöpffel/  
 oder die Weinsauter / Dann so man diesen  
 öpffel achte nimpt am Geschmack / seyndt ihe-  
 regerley / als saur vnd süß / vnd eins mittem  
 geschmacks. Die süßen Pomeranzen mö-  
 gen auch in diesem fall nütlicher dann die  
 sauren gebraucht werden. Quitten gebras-  
 ten / oder mit einem wenig Wein vnd But-  
 ter in einem Häselin gehet zugedecket / vnd  
 darinn verdempft ganz / allein den Zucker  
 außgeschnitten / oder zu viertheil zerschnitten /  
 So man auch ein wenig gepüluert Zimmet-  
 corn darzu neme / das gibet ein köstliche speiß /  
 mit Zucker wol süß gemacht. Byren mag  
 man in nassem werck in heisser äschen braten /  
 oder verdempfen. Von Weinsauern vnd  
 süßen öpfeln mag man gute sanffte öpfel-  
 müßlein bereyten.

Welche der Welschen Speiß gewoh-  
 net / die mögen zarte Rüßlin von den gemei-  
 nen zarten Kürbsen / so zu der Speiß auff  
 geziehlet werden / bereyten lassen. Derglei-  
 chen von den schönen frembden gelben vnd  
 schwarzen Kürbsfrüchten / so neulich in  
 E iiii diese



# Kochbüchlin für

diese Landtsart kommen. Die Melonen vnd  
Geben sind auch gut / mögen zu rechter zeit  
nachgelassen werden. Desgleichen die schön  
liebliche Frucht der Kirschen / oder Kirschbes  
ren / Pfirsich / Pflaumen vnd Aigrest.

Von Kräutern so man auß den Gärten  
in die Küchen braucht / dienen insonderheit  
Lactie / Burkelfraut / Wegerich / Ochsenz  
zung / Burretsch / Wegweife / insonderheit  
die man in Gärten ziele / vnd schöne krause  
weisse Häupter bringet. Von Gemüß  
kräutern / Binetsch / Mangolt vnd Miltten  
oder Buckhart / darvon man sanffte lunde  
Krautmüßlin bereyten mag / als wir an an  
dern orten zu vielmalen angezeigt haben.

Weiter ist auch nicht wenig daran gelez  
gen / wie man die oberzählte Speiß bereyte  
vnd zurichte / dann wie gesagt ist / alles was  
feucht / ist bequemer / Darumb die Fleisch  
speisen mehr gesotten werden sollen / dann  
gebraten. Mit solchem Fleisch sol man auch  
allzeit ein wenig gerolter Kornfrucht sieden  
lassen / damit die Brüß einen Schleim dar  
von bekomme. Oder man mag ein wes  
nig Lactieletter / wie ander Gemüß fräu  
ter



ter / daran schneiden / oder der obgemelten  
grünen krausen Häupter / der Wegweisen /  
Birkelkraut / brenet Begerich / vund etwan  
vmb mehr erkülung willen / Haufwurk.

Von lust vund aurenhung der Begirde  
zur Speiß / ist Nuz vund gut / daß man Sal-  
sen bereyte von Agrest / das ist der Sauren  
Treubel Safft außgepreßt. Oder man  
mag solche Safft bereyten von Pomeran-  
ßen Safft / Granatenöpffel Safft / mit fris-  
schen Mandelfernen zu einer dünnen Salz-  
sen durchgestrichen / mit ein wenig Brosem  
von Brodt / vund vngewürztem Lebfuchen /  
vund dergleichen / mit Zucker zimlicher mas-  
sen süß gemacht. Der Essig mag auch  
gebraucht werden / aber seiner Trückne hal-  
ben / muß man auch erfeuchtende stück darzu  
brauchen.

Vom Getrâncke solt du auch insonders  
heit mercken / daß wiewol das gut frisch Was-  
ser / oder Gerstenwasser in dieser Hitzigen  
truckenen Schwindtsucht vund Fieber des  
abnehmens am bequemesten were / ist es  
doch nicht sicher zugebrauchen / Dann dies

E

v

weil



## Kochbüchlium für

weil die dāuwende krafft in diesem gebrechen  
fast schwach vund blöd / vund die materi der  
frucht rohe / vnd vngedāuwet / ist besser / in son-  
derheit in dieser Landsart / da wir des Weins  
gewohnet / daß man den Wein zulasse / in  
sonderheit gewässerten Wein. Vnd sol auch  
solcher Wein sijn seyn / dann der sijn Wein  
ist hitziger / vund truckner / sonder man er-  
wehle einem solchen Patienten einen gemei-  
nen ganz leichten Wein / der nicht süß oder  
sauer am geschmack / den sol man mit fris-  
chem Wasser mischen / dann solches külen  
vnd befeuchetiget.

Die Milch aber ist in diesem fall in son-  
derheit ein nützliche gute Speiß / dann die  
Milch von ihrer art vund eygenschafft dem  
Menschen ein natürliche Speiß vund krefft-  
tige führung / dann solche leichtlich in gut  
gesund Geblüt verwandelt wirdt. Vund  
wirdt die Milch von allen ärzten in diesem  
fall nicht als ein Speiß / sonder ein krefftige  
arkney sonderlichen hochgelobt / Doch daß  
weder Hauptweh / Catharren / noch ande-  
re schädliche zufälle vorhanden. Darumb  
man sich ohn fürsichtigen Raht eines er-  
fahrenen



fahnen Urkes nicht vnterstehen soll solche Milch einzugeben. Welcher auch in der erste solcher Milch gar ein wenig geben/oder zulassen soll / nemlich auff ein Löffel voll/ dann zween / dann drey/dann ihe lenger ihe mehr / nach dem man merckt/ daß solche dem Patienten wol bekompt

Zu einer erquickung vund labung soll man ihm von eingemachten dingen geben/ mit Zucker eingebeizte Kürbis / vund die Welschen grossen Kürbis fruchte/ dann solche gar schön eingemacht werden mögen/ Als wir insonderheit angezeigt haben in furzem begriff der Hausapoteccken. Die kleinen Muskatellerbeerlin seyndt auch nutz vnd gut/ deßgleichen die eingemachten Myrabolanen. Mandelfernen mit Zucker bezogen / Pineenfernen/ vund die kernlin von allen frembden Kürbis fruchten mag man mit Zucker vberziehen / vund in diesem fall nützlichen brauchen. Deßgleichen der vberzogen weiß Magsamen / welcher wol schlaffen machet. Man mag ihm auch vberzogen Coriander geben.

Die Marzapan / welche nicht vnfüglich  
Krafft



Krafftbrodt von etlichen genandt / werden mit Perlen vnnnd Edlem gestein bereydet / sind in diesem fall sehr Nützlich / Kräftig vnd gut / Dergleichen die weissen Zuckertäfelin / Magnus Christi genandt / Zucker Rosat / Vorrersch Zucker / Ochsenzungen Zucker / saurer Kirschen Latwerge / Quittenlatwerge vnnnd dergleichen / Wiewol etlich von dem Fleisch eines guten Capaunenrein gestossen / mit Vinen Kernen / süß Mandel Kernen / vnnnd dem Samen von frembden Kürbsfrüchten / weissen Magsamen / rein geriben Corallen vnnnd Perlen / Zucker so viel dazzu gebürt / mit Rosenwasser angemacht / hart gesotten / vnnnd Zuckerzeltlin darvon bereyt. Aber was mehr die Arzenei wann die Speiß antrifft / ist dieses orts nit vnser meynung weiter zu handeln / dieweil wir solches in der Neuen Practic der ganken Leibartzenei genugsamlich gehandelt haben.

**Pflegung der schwindtsüchtigen**  
in allen notwendigen eusserlichen dingen.

Das Gemach / darinnen sich ein solcher Patient



Patienehelt / sol gang temperirtes Lufftes  
seyn / zu kelte fürnemlichen / vnnnd zu feuchte  
geneyget. Darumb ist in diesen Gebrechen  
nuß vnd gut / daß das Gemach auff der Er-  
den sey / den Tag vnd Lufft von Mitternacht  
her habe / Dann derselbige am reinesten vnd  
gesundesten / auch am külesten / fürnemlich  
Winters zeit am aller bequemesten. Aber  
Winters zeit ist der Lufft von Occident oder  
Nidergang der Sonnen der bequemeste.  
Darumb were nuß vnd gut Sommers zeis-  
ten / daß ein solcher Patient sein Gemach vñ  
Wohnung an einem fließenden Wasser  
hette / Dann solches nicht allein fast lüftig /  
sonder in diesem gebrechen vber die maß nütz-  
lich vnd behülfflich. Wo aber solcher Lust  
vnd Nutzbarkeit nicht gehabt / oder leichtli-  
chen zuwegen bracht werden mag / sollen  
doch die fleißigen Warter vnd Krancken-  
pfleger solches Gemach ohn vnterlaß kühl  
halten / vnd feucht / mit besprengung mit käl-  
tem Wasser / vnd vnter streuung wolrie-  
chender Blumen / Kräuter / vnd Gewächs /  
zu kalter vnd feuchter Natur geneyget / als  
mit Rosen Violen / Seebäumen / Weiden-  
blätter



## Kochbüchlin für

bletter / Brombeer zweiglin / Reblaub vnnnd  
dergleichen / Dann der küle Luft in diesem  
gebrechen Sommers vnnnd Winters zeit/  
durch den Athem empfangen vnnnd an sich  
gezogen / ist vber die maß nützlich / fürnemlich  
das erhitzet Herz zufüllen. Den gangen  
Leib sol man nicht zu wol oder warm bedeckē/  
weder mit bekleidung / noch Bethgewandt/  
Dañ wo die heymlichen gāg der Schweiß-  
löchlin verstopffet / würde schaden bringen/  
so die Dünst vnnnd Dāmpff nicht verrichen  
möchten / sonderlich die scharpffen hitzigen  
Dāmpff / welche also verhalten / grossen scha-  
den vnnnd hefftiger enzündung verursachen  
würden. Winters zeit soll die hefftige Kelte  
der Luft messiglich temperirt werden / wie-  
wol es in diesem gebrechen nicht bequem / daß  
man sich beym Feuer einiger weiß wermē/  
oder erhitzige. Sommers zeit sol man ganz  
leicht leinen Gewandt brauchen / in solcher  
zeit ist auch der Luft besser zu ändern. Aber  
Winters zeit / hūte man sich vor gefütterten  
Kleidern / vnd Belzwerck.

Dieweil in diesem Gebrechen auch von  
erfahrenen ärzten gemeynlich gute Wasser-  
bäder



bäder mit bequemen Kräutern verordnet werden / sollen die Pfleger dieser Patienten gute achtung haben/ daß der Patient nicht vor der die verordnete zeit darinn bleibe / damit er nicht schwach werde. So er dann außstiehet / sollen sie ihn mit guten linden warmen tüchern wol abtrücken / denn auff ein wol auffgeschüttelt Bethlin nider legen/ vnd mit solchen Salben vnd ölen / von den erfahrenen ärzten verordnet/ wol salben. Wer aber kein Arkt zugegen/ mag man ihn salben mit kühlen befeuchtigenden ölen / als Violon öl/ Seebäumen öl / von weissen vnd gelben Seebäumen bereyt.

Man mercke auch hie ein sonderliche Regel / nemlich / daß man nicht baden soll in obgemeltem Wasserbad / es sey dann sach/ daß die Speiß in dem Magen wol gedäuwet sey / Dergleichen von der Leber/ damit vom Baden die wärme die Glieder nicht anreize / vngedäuwete rohe Nahrung an sich ziehen. Doch mercke auch insonderheit/ daß der Magen auch nicht zu gar entlediget oder hungerich seyn sol / damit er im Bad nit in Ohnmacht oder Schwachheit falle.

Darumb



## Kochbüchlin für

Darumb die best/ erwehlet/ vnnnd bequemeſte zeit geachtet wirdt / wann die Narung in die Glieder außgeſpreytet werden ſol / Dann alſo werden die Glieder von der wärme der Bäder geſtercket vnnnd beſtefftiget / daß ſie ihr gebürliche Narung deſter gewaltiger an ſich ziehen. Darumb die böſeſte zeit zu baden/ vor dem Morgen vnd Nacht umbiſß. Im Bad/ wo ſie groſſen Durſt haben/ mag man ihnen Gerſtenwaſſer geben/ 2c.

Wann ſie alſo gebadet/ abgetrücknet/ geſalbet/ vnnnd darauß geruhet haben/ gebe man ihnen ein dünne Gerſtenbrühlein oder Müßlein / mit Fleiſchbrühlein oder Mandelmilch bereyret. Es iſt auch nützlich vnnnd gut / daß er abgezogen Mandeln auß friſchem Waſſer niſſe/ 2c.

Von anfechtung deß Gemüths ſollen die Pfleger/ vnnnd wer ſolchen Patienten in ſonderheit in Huth hat / wol achtung haben/ daß ſie ihm alle trawrigkeit / vnmuth/ vnnnd beſchweruß deß Gemüths/ weit hindan treiben/ kein vrsach zu dem Zorn geben/ oder Forcht noch trawren / dann ſolche anfechtungen deß Gemüths ſehr truckenen / vnnnd  
den



den Leib verzehren / welches in diesem Gebrechen mit höchstem fleiß fürkommen werden soll. Die vnkeuschheit ist der fürtrefflichen bewegung eine des gemüts / welche gar vermeidet / vund ein schädlich Gifte / in sonderheit gescheuet werden sol. Dann wie Auicenna spricht / were solches viel schädlicher / dann so ihm zwey mahl also viel Geblüts entzogen were.

Er soll schlaffen so viel er mag / dann der schlaaff befeuchtiget / Sonderlichen schlaaff er des nachts auff der seiten / vund nicht rücklingen ligend / dann so von solchem rücklingen ligen das Marck des Rückgrads erhitziget würde / brächte es auch ertrücknung vnd verdorrung. Des tags sol er müßig vnd im stetem wachen seyn / so viel im möglich / Es seye dann sach / daß er des tags gewohnet hab zu schlaffen.

Dieruh ist in diesem fall am bequemesten / dann alle vbung bewegt vnd ertrücknet. Aber an statt solcher bewegung sollen die Krankenpfleger alle glieder mit guten linden warmen Leinen tüchern wol bereiben / dann darvon werden die glieder erwärmet / vnd die an  
D sich



# Kochbüchlin für

sich ziehende krasse dieselbigen gemehrt / daß  
mit sie die Nahrung besser krasstiger an sich  
ziehen/ &c.

Gemeine vnd fast nützliche not-  
wendige vnterrichtung/ aller Speiß  
so man den Sebricitirenden nütz-  
lich gebrauchen mag.

## Das XXII. Cap.

Speisen so temperirt seynd.

**I**n rechtmessig temperirten Spei-  
sen seynd die gerollten Kornfrucht vñ  
der Kernen / deßgleichen das grob  
grißmehl am nützlichsten/ vnd bey erfahrenen  
ärzten am gebreuchlichsten / gibt schleimige  
nahrung / welcher mangel ihm mit gutem  
weißem Zucker benommen wirdt.

Weych Eyerdotter vnd weiß mit einan-  
der auß der schalen gessen/ oder in Wasser ge-  
schlagen/ ist ein krasstige nahrung/ so vber die  
maß wol führet.

Die weißen Linsen sind ein bequeme tem-  
perirte Speiß / aber hartzdäuwig. Solcher  
mangel wird von jnen benommen/ so man sie



einmal oder drey wol seud / vnnnd die Hülffen  
daron hinweg thut.

Die Hirsen geben grobe Nahrung / dar um  
mag man sie in scharpffen Febern / desglei-  
chen in der Kote / Fischlechten / oder Pur-  
peln geben.

Zucker stopffet innerliche Gänge / aber  
solcher mangel wirdt ihm benommen mit  
Granatenöpfeln safft / die das mittel in seure  
vnd süsse halten / führet das wann der Honig.

Junge Hünner / Cappen / vnd Hennen / die  
nicht zu feist / Rephünner / Haselhünner / Fasan /  
vnd dergleichen köstlich Wildpret / Wach-  
teln / vnd Lerchen.

Junge Rixlin / die nit zu mager / dann was  
zu mager / ist in solchen Febern vnbeguem.

Kalbfleisch / ist aber schleimig / solchen  
mangel wirdt ihm benommen mit Essig be-  
reytet.

Die Gembsen schynde für allem Wildpret  
gelobet.

Die kleinen Walzvögelin / Finken / Ler-  
chen / Gollamer / vnd dergleichen / werden  
auch vnter die temperirte Speisen gezehlet /  
wiewol sie mehr zu wärme geneget.



# Kochbüchlin für

Zungen geben feuchte Nahrung.

Züß/fürnemlich förder Züß/aber man sol sie ganz weich zu Lumpen sieden / sind fast schleimig/ aber solcher Schleim wirt ihnen benommen mit Essig/ vnd ein wenig Saffran.

Frisch vngesalzten Butter in Wasser wol erwaschen.

Diß sendet die rechtmessig temperirten speisen. Folgen die so nicht rechtmessig temperiert / sonder zu den vier Qualiteten geneiget.

## Kalt vnd feuchte Speisen.

Vom Brod in sonderheit sol man in gemein mercken / daß das Semmelbrodt/oder Weißbrodt / von gutem vnschadhaftigem Weizen gebachen / wie sichs gebüret/ rechtmessig gesalzen/vñ gehäset / oder angescutt/ ist am nützlichsten.

Spelzbrodt wirdt kalter vñnd feuchter Complexion geachtet im ersten Grad/ schleimig vñnd hart dünnig/ blähet. Aber solcher mangel wirdt ihm benommen / so man das Mehl von den Kleynen wol außbeutelt/ vñnd den Lenz mit Zuckerwasser bereydet/  
Vñnd



Vnd was man sonst von Müßlin / oder Speisen darvon bereydet / mit Zucker wol anmachet.

Von Gerstenbrod / Hirsenbrod / vnd dergleichen / ist nicht not zuschreiben / dann solche nicht mehr im brauch.

Von feuchten kalten Kräutern / so man mag zu dem Salat gebrauchen / ist fürnemlichen der Lattich / die krausen Häuptlin von Endivien / das ist die recht jam Wegweise / so man in Gärten auffzihlet / Burgelkraut / vnd dergleichen / wie wir hernach weiter anzeigen werden.

Von Fleischspeiß ist keines / das zu kelt vnd feuchte geneigt / sonder alle temperirt / oder zu wärme geneigt / außgenommen des Krancks fleisch / welches kalter Complexion geachtet wirdt. Die temperirten Fleischspeißen haben wir droben angezeigt.

Noch allhie mercke / daß solche temperirte Fleischspeisen / auch so nicht temperirt / wol zu kelt vnd feuchte geneigt werden mögen durch die bereytung / so man solche kühlende feuchtende stück inn der bereytung darzu brauchet.



## Kochbüchlin für

Von sonderlichen speisen etlicher Glieder der Thier / ist das Hirn kalter vnd feuchter Complexion / macht aber den Magen vnlustig / vnd benimpt den appetit oder lust zur Speiß / Darumb wirdt ihm solche schädlichkeit benommen / so man es mit Salz / halb Wein vnd Wasser / mit einem wenig Mats kummel oder Pfeffer abseude.

Marck hat gleiche Natur mit dem Hirn / wiewol Kasis wil / daß es temperirt sey.

Die augen seynd kalter vnd feuchter Natur / schleimig / dem Magen widerstendig. Solche schädlichkeit wirdt ihm benommen mit ein wenig Pfeffer gessen.

Von der Rüh Eutern pfleget man ein süßstige Hermspeiß zubereyten / gesotten / vnd auff dem Kost abgetrücknet / oder mit gutem Gewürz in einem Pfeffer eingemacht. Ist sonst von ihr selber kalter vnd feuchter Natur im ersten Grad / wirdt langsam gedämwet / gibt aber gute nahrung.

Die Lung ist auch kalter vnd feuchter natur / gibt flegmatische nahrung / darvon bereyt man Lungenmüßlin / oder seud sie mit halbem Wein vnd Wasser / machet ein gelbes



gelbes Brülin oder ein Nāgelbrülin daran.

Die andern stück vnd Glieder seynd entweder zu wärme genenget / oder den Krancken vnbequem / als die Ruttelflecken/ vnnnd dergleichen.

Von Fleischwerck dienen die Fisch so im süßen Wasser gefangen werden/ dann solche seynd kalter vnd feuchter Complexion im andern Grad / Die Meerfisch geben aber weniger schleimige nahrung. Doch mag man solchen mangel wenden / so man sie mit hellem Feuerlein wol vnnnd resch abseude/ scharpff mit Salz / oder mit halbem Wein vnnnd Wasser/ oder mit Essig blau abgesotzen/ vnnnd mit gutem Gewürck/ Pfeffer/ Zimber/ vnd Nāgelin. Die Meerfisch seynd bequemer vnd leichter dāuung.

Krebs seynd kalter vnnnd feuchter Natur / harte dāuwig / Solches wird ihnen benommen / so man sie mit Salz / Essig/ vnnnd Pfeffer abseud / Vnnnd auff dem Tisch mit scharpffem Essig vnnnd Zucker / Zimmet/ vnd Pfeffer isset / wie man die species Betsoldi genandt / zu solchen Salsen pfleget anzumachen.



## Kochbüchlin für

Die Meermuscheln / vnnnd dergleichen  
Welsche speisen dienen den Francken nicht.

Von bequemen Kräutern / so man auß  
den Krautgärten in die Küchen brauchet/  
mancherley Gemüß darvon zubereiten / ist  
der zame Begweiß in sonderheit bequem /  
den wissen die Welschen gar artlich zube-  
reiten / daß er krauß / mürbe / vnnnd schnee-  
weisse Häuptlin gewinnet / Als wir in vn-  
serm neuen Lustgarten genugsamlich an-  
gezeigt haben. Wirdt kalter vnnnd feuchter  
Natur geachtet.

Spinat oder Binetsch ist ein gemein Ges-  
müßkraut / sol auß Hispanien seinen ersten  
vrsprung haben. Ist kalter vnd feuchter Na-  
tur im ersten Grad / gesunder vnnnd besserer  
narung / dann der Mangolt / oder Leyer.

Der Mangolt oder Benetsch ist kalter  
vnd feuchter Natur im andern Grad / des ha-  
ben wir dreyerley art / als weissen / schwar-  
zen / vnd roten Mangolt. Disß gemüßkraut  
sol dem Magen gar schädlich seyn / von einer  
angeborenen Saltscherpffe / welche ihm be-  
nommen werden mag / so man aber die erste  
Brüh hinweg schüttet / vnnnd wo es der ge-  
brechen



brechen erleiden mag / daß man es ein wenig  
würket.

Lactic ist kalt vnd feucht im andern Grad/  
dienet dem erhitzten Magen vber die maß  
gar wol / in der Speiß mit dem Fleisch gesot-  
ten / oder zu Krautmüßlin gebraucht. Die  
gesunden essen ihn im Salat / aber den Kran-  
cken sol man den Lattich vorhin durch ein sie-  
dend Wasser ziehen / ehe man ihn zum Salate  
brauche. So man ihn aber roh haben wil / sol  
er nicht gewaschen werden / dann von der  
waschung plühet er.

Burckelkraut / des haben wir ein zames  
Geschlecht / welches in sonderheit zu der Speiß  
in den Gärten auffgezihlt wirdt. Ist kalter  
vñ feuchter Natur im andern grad / fast hart  
däunig / vertreibt den appetit oder lust zur  
Speiß.

Die Kürbiß seyndt an etlichen orten fast  
gemeyn / vñ werden in sonderheit auch zu  
sehr nüzlicher lieblicher Speiß in Gärten  
auffgezichlet / haben aber diese ort / daß sie sich  
leichtlich in die feuchte verwandeln / welche sie  
im Magen finden. So man sie mit Agrest  
berent / seynd sie gut / vñ gesundt.



# Kochbüchlin für

Die Müßlin vnd Brühlin so man bereyt  
von Kornfrucht / gerollten Kernen / vnd  
Grieff / die werden geendert / vnd zu fette vnd  
feuchte geneiget durch die Kräuter / so man  
dazu braucht / Wie auch droben von fleisch-  
speisen gesagt ist.

Der Kern von Eyels ist kalter vnd feuch-  
ter Natur / darumb sol man die Müßlin vnd  
Brühlin so man darvon bereytet mit Zucker  
wol süß machen.

Von Früchten seynd die süßen Gran-  
atenöpfel kalt vnd feucht im ersten Grad /  
verwandeln sich in Cholerische feuchte / Dar-  
vmb sie in Febern nit bequem / in sonderheit  
in scharffen hitzigen Febern. Aber die sauren  
Granaten / desgleichen die / so in der seure vnd  
süße das mittel halten / die mag man wol vnd  
nützlich brauchen.

Maulbeern seynd kalt vnd feucht im  
dem ersten Grad / die mag man ewan vor  
anderer Speiß geben / doch gar wenig. Die  
grossen Kürbsfrüchte / Melonen / Buden  
vnd Beben / seynd inn Febern unbequeme  
Speiß. Aber die sauren oder inneren Kerne-  
lin darvon / von ihren Hülßen gereinigt / die  
seynde



seynd von Natur kalt vnnnd feucht / die mag man in mancherley gestalt nützlich brauchen / vnnnd wie von Mandeln ein bequeme Milch bereyten.

Pflaumen seyndt kalt vnnnd feucht im andern Grad / beschweren den Magen / vnnnd machen Bürn im Leib wachsen / fürnemlich die süßen wässerigen Pflaumen. Aber die sauren mag man in Cholerischen Fiebern zulassen / vnd denen / so im Magen versammelte Gallen haben.

Süße öpffel die gar wol zeitig seyndt / die seyndt kalter vnnnd feuchter Natur / die mag man gebraten vnnnd mit Zucker bestreuet / zulassen.

Pfirsich seindt kalt vnnnd feucht im andern Grad / befreystigen den Magen / doch werden sie darein leichtlich zerstöret. Darumb pfleget man sie in einem Backofen auffzudörren / dann in der Brüß da Enß in gesotten / wider auffschwellen.

Pomeranzen seyndt kalter vnnnd feuchter Natur / schaden dem kalten Magen / aber dem hitzigen Magen bekommen sie wol / daß sie demmen die scherpffe der feuchten.



## Kochbüchlin für

Die vngesalzenen Limonien / haben die Natur der Pomeranzen.

Kirschen seindt kalt vnd feucht / mögen in diesem gebrechen zugelassen werden / fürnemlich die sauren Kirschen / vnd braunen Weichseln / oder Amarellen / Solche pfleget man mit Zucker einzumachen / vnd in hitzigen Fiebern vnd Kranckheiten zu einer labung geben. Oder wo man solche nicht hat / sol man die auffgedörreten Kirschen in frischem wasser wol widerumb erwaschen / vnd also darauß essen zu einer külung.

Milch ist kalter vnd feuchter natur / wirdt im Magen gar schnell vnd bald corruptiret / sol in feinen starcken Fiebern geben werden. Aber in der Schwindtsucht / vnd Fieber des abnehmens / so man den Ethic nennet / mag sie / als wir in sonderlicher pflegung desselbigen gebrechens angezeigt haben / nützlich gebraucht werden.

Sauermilch mag man etwan zulassen / in sonderheit die Sauermilch süpplin mit Salbenbletter bereytet.

Frischer weicher Keß / der nicht gesalzen / ist kalt vnd feucht / biß in den dritten Grad /  
Wie



Wiewol in etlich biß auff den ersten Grad  
setzen solches temperaments / bekumpt dem  
Magen zimlich wol / führet wol / vnd machet  
seyß.

### Kalter vnd feuchter Tranck.

Frisch Wasser ist kalter vnnnd feuchter na-  
tur / biß in den vierdten Grad / schadet dem  
Magen vnnnd Eingeweyd / darumb sol man  
kein rohes Wasser zulassen / sonder gesotten /  
vnd mit Zucker vermischet.

Gerstenwasser von gerolter oder geschel-  
ter Gersten gesotten / vnnnd mit Zucker süß ge-  
macht / oder ohn den Zucker gebraucht / ist ein  
guter nüslicher Tranck in der hitz.

### Kalte vnd truckne Speiß.

Von den kalten vnnnd trucknen speisen / ha-  
ben wir bißher genugsamlich gehandelt. Dar-  
rumb wir fortan die fürhänden nemen wol-  
len / so kalt vnd trucken in ihrer Complexion  
oder temperament seynd / So viel solche speis-  
se denen / so mit Feber / vñ dergleichen krank-  
heit vnd gebrechen nütz vnd bequemblich.

Hirsen



## Kochbüchlin für

Hirsen / wie andere Kornfrucht / gerollet /  
ist kalter vnd truckner Complexion / mag in  
d Speiß den Febricitirenden zugelassen wer-  
den. Er stopffet aber härtiglichen / darumb  
muß man ihm solchen mangel benennen /  
also / daß man ihn mit feysten Fleischbrü-  
lin bereyete. Das verstehe du auch von Ger-  
sten / Welschem Hirsch / Fench oder Fuchsz-  
Schwanzt genandt. Solche Müßlin sol man  
nicht zu dicke / sonder fast dünne machen.

Gersten ist kalter vnd truckner Natur im  
ersten Grad / sol auch geschellet oder gerollet  
werden / so man sie zur Speiß brauchen wil.  
Vom Gerstennichl mag man auch inn Fe-  
bern nützliche Müßlin bereyten / sonderlich  
in scharpffem Feber dünne Brümlin / etwan  
allein mit Wasser gekocht / etwan mit Fleisch-  
brülin / nach dem man wil / daß solche Müß-  
lin oder Brümlin viel oder wenig Narung ge-  
ben sollen.

Amidum / oder Krafftnichl / von gutem  
Weizen bereydet / der ist kalt vnd trucken  
im andern Grad / darvon mag man Müß-  
lin vnd Brümlin machen / wie von der Ger-  
sten



sten gesagt ist/ mit Zucker wol süß gemachte.

Von Fleischspeisen ist das Kranichfleisch kalt vnd trucken in seiner Complexion / ist aber nicht im brauch den Kranken einzuges-  
ben/ dann es zu hart/ vnd aderecht/ ob es gleich in der Qualitet bequem.

Von Vögeln mögen die Hehlin in dies-  
sem fall in der Speiß genossen werden.

Das Eingewend / Därm vnd derglei-  
chen / seynd wol kalter natur/ aber von ihrer  
schleimigkeit wegen / vnd das sie vndäutwig/  
sollen sie vnterlassen werden.

Von Früchten mögen die blawen Hys-  
delbeern vnderweilen zugelassen werden/ dail  
sie stercken vnd bekräftigen den hitzigen  
Magen.

Saur Granatendöpfel seynd kalter truck-  
ner natur/ vnd mögen zugelassen werden.

Byrru seynd kalt vnd trucken im ersten  
grad/ So man sie bratet vnd dämpffet/ wie  
obgesagt/ wird inen jr schädlichkeit benohten/  
doch sol man jr wenig niessen vnd mit Zucker.

Nespeln seynd dem hitzigen Magen be-  
quem.

Der Saurach oder Erbsolenbeer/ die sind  
kalt



# Kochbüchlin für

kalt vnd trucken / stercken den hitzigen Magen / mögen nützlich gebraucht werden / fürnemlich der Safft davon.

## Kalt vnd truckner Tranc.

Der Safft von sauren Granatenöpfeln ist ein kräftig külend Tranc in den scharpfen hitzigen Febern / die hiez der Cholcrischen feuchte zu demmen.

Agrest / das ist saurer vnzeitiger Traubelsafft / ist kalter vnd truckner Complexion im andern Grad / stercket vnd bekräftiget den erhitzten blöden Magen / vnd reiset zu lust vnd begirde.

Eßig ist kalter truckener Complexion im andern Grad / dienet dem Magen / vnd wirt gar nahe in allen faulen Febern nützlich gebraucht / außgenommen was die Melancholische feuchte verursacht.

Warm vnd feuchte speiß / so man in Febern brauchen mag.

Von den Kräutern ist der Borretsch vnd Ochsenzung warmer vnd feuchter Complexion /



plexion / vnnnd gibt gut Geblüt / soll aber mit Lacticblettern temperirt werden.

Von Fleischspeisen solcher massen in irem Temperament gealtert / seynd in den Fiebern diese nachfolgende nütz vnnnd bequem / als Hammel oder Spünwiderfleisch / welches in dem alter vnnnd Complexion nützlich gebraucht werden mag / außgenommen was sehr alt/das ist vnbequem.

Hennenfleisch ist warmer vnnnd feuchter Complexion / insonderheit junge Hennen / dann die Alten neigen sich mehr zu kält. Hennenfleisch gibet gut gesund Blut / vnnnd ist leichtdäwig.

Schweinenfleisch ist warmer vnnnd feuchter Natur/doch mehr zu feuchte genengt/feyst vnnnd schmierig / ist schwerlicher dāwung/ vnnnd nicht bequem.

Jung saugend Lammfleisch ist warmer Natur im ersten/vnnnd feucht im andern grad/ Fetschig vnnnd schleimig / gibet phlegmatische Nahrung/laufft bald durch.

Laubenfleisch ist warmer vnnnd feuchter Natur im andern Grad / harte dāwig / gibet solchs Geblüt/das schnell erhiziget.

E

Endten



# Kochbüchlin für

Endtenfleisch ist das allerhitzigst aller zämer Vögel/ so man auffzeucht / in allen Febern fast schädlich.

Pfawenfleisch ist hartzdäwig/ vnd gibt fast böß Geblüt.

Wachteln seynd warmer vnnnd feuchter Natur auff dem andern Grad / hartzdäwig/ vnd reyen zu Feber.

Die Augen/ fürnemlich von fenchsten Thieren / seynd warmer vnd feuchter Complexion im andern Grad / geben ein schleimige Nahrung/ vnd seynd schwerlicher Däwing.

Die Leber ist warmer vnnnd feuchter Natur zum andern Grad/ givet grob trübes Geblüt. Aber die Hünckerlebern gesotten / vnnnd dann abgetrücknet / sampt dem Braten / die mag man vnde. weilen nützlich geben / zum Luft anzureichen/ vnd die Begierde zu der speiß zu erwecken.

Die Geyln aller Thier seynd unbequem/ außgenommen junger Haren/ die noch nicht gefrigen haben / dann solche geben vber die maß gute gesunde Nahrung.

Von nütlichen Kräutern / darvon man mancherley Gericht / vnd gute Krautnütz-  
lin



lin bereyten mag / ist der Vinetisch insonderheit nütz vnnnd gut in allen Melancholischen Febern vnd Kranckheiten.

Küben seynd warmer vnnnd feuchter Natur / führen wol / werden härtiglichen gedäuwet. So man sie aber in Febern oder andern Kranckheiten brauchen wil / soll man die Brüß zweymal abgiessen / vnd mit feinstem Fleisch kochen.

Pastenaaw seynd warmer vnnnd feuchter Natur im ersten Grad / hertdäwig / geben grob Geblüt / seynd vngesund.

Was feyst vnnnd schmuzig / ist dem Magen vnlustig vnd zuwider.

Die frisch Butter ist warm vnnnd feucht / führet wol / vnd machet den Leib feyst. Aber die Speiß darmit bereyt / wird hertdäwiger / darumb soll man sie in der Speiß der Febris citierenden vnd anderer Krancken / gar messig brauchen.

Der Dotter von dem Ey ist warm vnnnd feucht / aber mit dem weissen / oder dem Klar / werden die Eyer temperirter Natur gesetzt. Vñ ist bey den Ersten ein sonderliche Disputation / ob mā in Febern auch Eyer gebē mög.



# Kochbüchlin für

Von Früchten sind die Feigen dem Magen schädlich.

Süße Depffel seynd warmer vnd feuchter Natur im ersten Grad / insonderheit die wol zeitig seynd / dann die vnzeitigen Depffel nengen sich mehr zu fälte vnnnd feuchte / aber solche vnzeitige Depffel seynd schädlich. Die wolzeitigen aber mag man braten / oder gute Depffelmüßlin darvon bereyten / mit Zucker wol süß machen / Doch soll man dem Krancken solcher fast wenig geben.

Süße Maulbeeren die wol zeitig / sind warmer vnnnd feuchter Natur / schaden dem Magen / vnnnd werden darinn leichtlich zerstöret.

Wolzeitige süße Mandelfernen / seynd warmer vnnnd feuchter Complexion / hartzdäwig / geben gute Nahrung / aber derselbigen wenig.

Die Römischen Haselnüß seynd warmer vnnnd feuchter Natur im ersten Grad / erwecken Cholerische feuchte / plehen / vnnnd seynd hartzdäwig / fürnemlich die dürren Haselnüß.

Wolzeitige Weintrauben seynd warm



im ersten / vnd feucht im andern grad / geben gute Nahrung / vnnnd wird der Leib feist darvon. Aber frisch vom Weinstock abgenommen / plähen sie sehr / vnd grimmet der bauch darvon.

Frische Milch ist warmer vnnnd feuchter Natur / Melancholischer Complexion am gleichförmigsten / Mag denen nützlich gegeben werden / so am Leib verdorret / fast abgenommen haben / mit dem Ethic beladen / alten Personen / vnd in Gebrechen / da ein sonderlich Feber vorhanden.

### Warm vnd feuchter Trank.

Leichte geringe Wein / weiß von farben / vnd wässerig / ist warmer vnd feuchter Complexion / Ob solcher in den Febern zugelassen werden mög / ist auch ein grosse Disputation bey den Erzten.

Von Kräutern so man nützlich brauchen mag zu mancherley Speisen / ist die krauß Balsam Münz / oder Bachmünz / warmer vnd truckener Natur im andern Grad / dienet dem Phlegmatischen Magen / vnnnd bekräftiget in insonderheit wol.



# Kochbüchlin für

Saluy ist warm im ersten/ vnd trucken im andern Grad / bekräftiget den Magen/ vnd truckenet auß die feuchtigkeit desselbigen.

Capres so man zum Beyessen brauchen mag / seynd warm vnd trucken im andern Grad / ledigen ab die schädlichkeit oberflüssiger zehrer schleimiger feuchten im Magen/ vñ eröffnen verstopffung. Aber solche schädlichkeit wird benohten / so man sie in heissem Wasser wol wässern laßt / dann mit Essig vnd Baumöl angemacht.

## Warm vnd truckene Speisen.

Zimmern / Ainseln / Trosteln vnd dergleichen Gevögel / seynd warmer vnd truckener Complexion im ersten Grad / fast harter vnd schwerer dāuwung / doch mag man ihm solche dāuwung erleichtern vnd zuberreyten/ daß sie in ihrer Complexion geändert/ vnd auch in Febern vnd andern Gebrechen nützlichen gebrauchet werden mögen/ vnd insonderheit mit guter frischer Fleischbrüh gesotten / vnd ein bequemes Nüßlin darvon bereyt.

Turtel



Turteltauben seynd auch warmer vnnnd truckener Complexion / im andern grad / wiewol sie ein vberflüssige seuchte haben / seynd hartzdäwig / vnd geben böse Nahrung.

Wachteln seynd warmer vnnnd truckener Complexion / aber fast hartzdäwig.

Alles Wassergevögel ist warmer vnnnd truckener Natur / vnnnd gibt ganz viel vberflüssigkeit.

Hasenfleisch ist warmer truckener Complexion im andern Grad. Jung halbgesachsen Hasen gesotten / vnd bequeme Brütlin darvber gemacht / ist leichtdäwig / vnd ein gute Speiß.

Von Fischweret sind die gesalkenen Fisch warmer vnnnd truckener Natur.

Von Kräutern damit man mancherley Speisen verbessern mag / ist die Petersilien die fürnembste in der reichen vnnnd armen Mannschüchen / ist warmer vñ truckener natur / biß in dritten Grad. Das Kraut stärcke die dāwung / aber die Wurzel ist hartzdäwig.

Andere dergleichen Gemüßkräuter mögen auch nützlich gebraucht werden / Kraut müßlin darvon zu bereyten.



# Kochbüchlin für

Das Rölkraut ist warmer vnnnd truckener Complexion / warm im ersten / vnnnd trucken im andern Grad / die obersten vnd zarten Krausen Blätlin mag man Winterszeit wol gebrauchen zum Genuß / wiewol solches hartzdäuwig / Doch wirdt ihm solche hartzdäuwigkeit benohten / so mans mit guter Fleischbrü bereyt / die feyst sey / sonderlich von Hühnerbrü.

Maioran wirdt von wegen seines guten Geruchs zur Speiß gebraucht / wie auch der Rosenmarin / seynd warm vnd trucken auff dem dritten Grad / stärcken das Hirn / vnnnd eröffnen verstopffung der Leber vnnnd des Milkes.

Die gemeinen weissen Erbsen sind warm vnd trucken im andern Grad / hartzdäuwig / fürnemlich wo sie nicht geschelet werden von den Hülssen / vnnnd plähen sehr. So man sie aber schelet / seynd sie gut / vnd mögen zugelassen werden / dienen der Lungen vnnnd Lebern.

Reiß ist warm vñ trucken / führet fast wol / stopffet aber sehr / welches im benohten wird / so man in vber Nacht in Kleyen erbeyset.

Kettich



Kettich von Wurkeln / so man zu Beyse-  
sen braucht / vnd fürnemlich der Merrettich /  
ist warmer vnd truckener Substanz / dem  
Haupt vnd Gesicht fast schädlich.

Die Zwibel ist warm vnd trucken im an-  
dern Grad / fast hardäuwig / dem Haupt /  
Hirn vnd Gesicht schädlich / Doch lediget  
sie ab den Schleim / vnd reynhet zum lust dies  
selbigen.

Zwibel Lauch ist hitzig vnd trucken im  
dritten Grad / plähet vnd schadet dem Ma-  
gen / ist hardäuwig / vnd gibt böß Geblüt.

Seigen die auffgedörret seynd / wie man sie  
pfleget auß welschen Landen zu vns zu brin-  
gen / seynd warm vnd trucken zu end des an-  
dern Grads / dem Magen sehr gut / dann sie  
eröffnen die Gång der Speiß.

Pineen Kernen seynd warm vnd truck-  
cken / schwerlich zu dāwen / geben grobe Nah-  
rung.

Nuß seynd schwerlicher dāuung / dem  
Magen schädlich / vermehren die Cholerische  
feuchte.

Die Castaneen seynd warm vnd truck-  
cken im ersten Grad / fast schwerlicher dāw-  
ung /



# Kochbüchlin für

ung / geben vnd dāwige phlegmatische Feuch-  
ten.

Dürre Haselnuß seynd warm vnd tru-  
cken / geben viel windiger Pläst / vnd seynd  
hardtāwig / Darumb sie am nützlichsten ge-  
ssen werden mit Zucker bezogen / dann von der  
wärme im Kessel wirdt solch schädlichkeit  
von ihnen benommen.

Gesalzener Käß ist warm vnd trucken im  
dritten Grad / gibet wenig Nahrung / vnd  
bringet den Stein in Lenden vnd Blasen.

Der vngesalzene Käß / der wol trucken  
ist / bekumpt den Magen wol / ihn darmit zu  
beschliessen / nach der Speiß ein wenig einge-  
nommen.

Honig ist warm vnd trucken im andern  
Grad / harter dāwung / plähet sehr / vnd gibe  
rohe windigkeit vnd pläst. Solcher mangel  
wird jm benommen / so er gesotten wirdt.

Süßer Wein oder gesottener Most / ist  
warmer vnd truckener Complexion / har-  
ter dāwung / blehet sehr / vnd gibet viel Nah-  
rung / wird an etlichen enden gar viel gebrau-  
chet / die Speiß darmit anzumachen oder ver-  
bessern.

Enffo



Senffsamē / des̄ haben wir zweyerley /  
als weissen vnd grünen Senff / Der weiß ist  
zu der Speiß am nützlichsten / Warm vnd  
trucken im vierdten grad / trucknet die feuch-  
tigkeit im Magen vnd Milk / schadet aber  
dem Hirn. So man ihn aber corrigieren /  
oder im solche schädlichkeit benennen wil / zer-  
stosse man süß Mandelfernen darmit / vnd  
ein wenig Coriander. Enißsamē wird auch  
zu mancherley Kost gebraucht. Ist warm  
vnd trucken im dritten grad / stärcket den Ma-  
gen / vnd eröffenet Verstopffung der Leber  
vnd Milkes. Solches verstehe auch vom  
Senchel.

### Warm vnd truckner Trank.

Starcker Wein ist warm vnd trucken im  
dritten Grad / aber der nit also gar starck biß  
in den andern grad. Wie aber der Wein zu  
zulassen / soll außraht eines erfahren Arzts  
verordnet werden.

Dieses aber seynd die fürneimbste stück /  
darvon man mancherley Speisen bereyten  
mag / nit allein in den Febern / sondern auch  
in den andern Kranckheiten vnd Gebre-  
chen



## Kochbüchlin für

chen / allein daß man des Temperaments  
warnemine / Also / wo die Kranckheit hitzig/  
daß man die Speiß zu kälte vnd feuchte ney-  
ge. Weiter mag man von Brülin vnd Müß-  
lin solche stück bereyten / wie folget.

Von Müßlin / Brülin vnd derglei-  
chen sanffter linder Kost / in Febern/  
vnd sorglichen Gebrechen.

### Das XXIII. Cap.

**D**ieweil in jeder Landesart sonderli-  
cher gebrauch vnd gewonheit / man-  
cherley Kost zu bereyten den Kran-  
cken / vnd solche den fleissigen Haushälterin  
vnd verständigen Matronen bekändlicher/  
wann das von nöthen solche mit vielen Wor-  
ten zu melden / wil doch von nöthen seyn / den  
vnerständigen in sorglichen Gebrechen hit-  
ziger Feber vund Kranckheiten / ein anlei-  
tung zu geben / vund etliche geringe Kost an-  
zuzeigen / deren sie sich nützlich in solchem fall  
wissen zu brauchen vnd niessen.

Für das erste / mag man auß Gerstent-  
mehl /



mehl/ vnnnd allein auß Wasser solch nützliche  
Müßlin oder Brüßlin bereyten / die werden  
zu Kälte vnnnd feuchte geneiget / dann darinn  
übertrifft die feuchte des Wassers die trüch-  
tender Gersten / welches in allen Febern in-  
sonderheit erfordert wirdt / vnd sehr bequeme  
ist. Vnd je dicker oder dünner solche Brüßlin  
bereydet werden/je mehr oder weniger sie nähr-  
ung geben/speisen oder führen.

Solche Brüßlin mag man auch in den  
Febern von obgemeltem Mehl vnd Kernen  
bereyten / mit Fleischbrüßlin vom Fleisch /  
welches in seiner Complexion oder Natur  
temperirt / oder zu wärme geneiget. Vnnnd  
seynd solche Müßlin oder Brüßlin nicht als  
so sehr kühlend/ als die obgemelten.

Von Weizenmehl mag man obgemel-  
te Müßlin auch bereyten / die geben mehr  
Nahrung vnnnd speisen bas. Wann solche  
mit kaltem Wasser bereyt werden / so sind  
sie auch mehr zur Kälte geneiget / dann zur  
wärme / als wann sie mit Fleischbrüßlin be-  
reyt seynd.

Amidum Müßlin / von Ammelmehl/  
oder Krassmehl bereydet / ist solcher  
art/



## Rochbüchlin für

art / wie von dem Gerstenmüßlin gesagt ist.

Brodemüßlin von Brosen von Brode bereyt mit frischem Wasser / wirdt von etlichen für ein rechtmessige temperirte Speiß geachtet. Aber Auerrois setzet solche Müßlin kalt vnnnd feucht. Aber solch Brodmüßlin mit Fleischbrüh bereytet / were mehr zu wärme geneyget / nach dem solch Fleisch sehr warmer Natur ist.

Man pfleget sonst auch gar gute nütliche Müßlin zu machen / mit brosam von Brod / durchgestrichen mit Fleischbrüh / dann mit Eyerdotter ein dünnes Müßlin gemacht. Vnd aber damit solches nicht zu hitzig / soll es temperirt werden mit Agrest / oder sawrer Granatenpffelsafft / vnd dergleichen. Vnd an statt des Gewürks mag man Coriandersamen brauchen. Diese Brodmüßlin / welche in Febern vnd dergleichen Kranckheiten sehr nützlich gebrauchet werden mögen / mag man auch also bereyten / nemlich / daß man die brosem vom Brod erstlich in frischem Wasser wol erweychen lasse / dann außgepresst / vnnnd mit Fleischbrüh ein gutes Müßlin darmit bereytet.

Von



Von Fleischbrü mag man auch ohn bro-  
sem von Brodt / allein mit Eyerdotter / gar  
gute kräftige Brülin bereyten / mit Zucker  
oder Granatenpffelsafft.

Weiter so mag man auch gute kräftige  
Müßlin bereyten von gutem Fleisch / das  
temperirter Natur ist / wol zu Meß gestos-  
sen / dann mit guten Fleischbrülin wol durch-  
gestrichen / darnach ob dem Feuer wider  
ein wenig sieden lassen mit Zucker / daß es  
wol erdickt / wie ein zartes Müßlin. Diese  
Müßlin seynd in Teutschlanden / da unsere  
Patienten mehr Nahrung erfordern am ge-  
breuchlichsten / vund geben fast gute kräftige  
Nahrung.

So man aber solche gestossene Fleisch o-  
der Hünermüßlin noch kräftiger machen  
sell / neme man Fleisch / Hünner / Capaunen /  
Sasane / Kephünner / vund dergleichen / das  
vber die maß rein vnd wol gestossen sey / dann  
erbeyke man brosem vō weiß Brod in gutem  
kräftigem Rosenwasser / das stosse man dar-  
vnder / nimb dann auch frische feynste Marn-  
deißernen / von Hülsen abgezogen / die stosse  
auch wol / vnd auff das aller reinst in einem  
Marmel



## Kochbüchlin für

Marmelstein in Mörfel / streiche es alles mit  
einander wol durch ein Hürin Pfefferthuch /  
mit guter Fleischbrühe / setze wider zum Feuer  
/ vnd laß mit stetigem vnablässlichem  
rühren sanfftiglich sieden / daß es werden  
bequemer dicke eines Müßlins / auff's Ich soll  
man Agrest daran gießen / daß es ein sauren  
Geschmack bekomme / mit Zucker vnd Zim  
metrinden wol anmachen / vnd ein wenig  
Coriander / das ist vber die maß ein bequeme  
gute Speiß den Krancken / vnd auch etwan  
den schwachessigen Gesunden.

Solches aber sey in einer gemein von Spei  
ßen vnd geträncken in Febern / vnd was sich  
auff solche art zeucht / genug gesagt.

Wie man deren pflegen soll / so mit  
Pestilenzischen scharpffen Fe  
bern behafftet.

### Das XXIV. Cap.

**D**ieweil in diesen scharpffen schweb  
len vnd giftigen Pestilenzischen Fe  
bern in guter bequemer manung in  
Speiß / Tranc / vnd dergleichen allen auß  
serlichen



serlichen dingen nicht wenig gelegen / daß man den Kranken wider auffbringe / vñnd solche Pestilenzische Feber gemeyn/ wil vns in sonderheit von nöten bedüncken / auff das aller fleissigest anzuzeigen / wie man solcher in allen dingen rathlichen pflegen sol / dann in diesem gebrechen man etwan forcht vñnd schreckens halben / viel weniger ruhet/ oder wartung haben mag.

Der Speiß halben sol man erstlich wissen / daß solche Speiß / damit man diese Patienten speisen wil / fast reichlich führen soll/ vñnd wol nehren / damit die natürlichen kräfte damit auffgebracht werden. Solche speisen sollen auch ganz leichtlicher dāuung seyn/ zu kelte vñnd trückne genenget /damit der feulniß gewehret werde / vñnd nit von solcher speiß faul schädliche humores oder feuchten verursacht werden / sonder man soll der feulniß mit aller macht widerstehen / vñnd sich kein Puuresaction erregen lassen. Vñnd ist der Saurampffer in solchem fall vñbe die maß gut/dann zu dem / daß er fület/ trücknet/ vñnd der feulniß widerstand thut / so reynset er auch zum lust vñnd appetit der Speiß/vñnd  
S
leschet



## Kochbüchlin für

teschet die hitz des Febers / Dann dieser ge-  
brechen/ nemlich/ der Pestilenzischen Feber/  
schwechet den Menschen am aller heftig-  
sten/ darumb er viel mehr/ vnd zum offtern  
mahl mit Speiß sol erquicket werden. Dar-  
rumb das Cappainen Wasser in rechter  
gestalt köstlich gedistilliert / in diesem fehl vnd  
gebrechen in sonderheit fast nützlich / freßtig/  
vund gut ist / dann solches gang schnell füh-  
ret / vund die leblichen Geister in sonderheit  
mehrret/ da von der ganze Leib gestercket vnd  
beträftiget wirdt. Damit aber solches Was-  
ser seiner subtiligkeit halben/ schnell erhitzet  
vund enzündet werden möchte / sol man es  
mit bequemen stücken bereyten / distillieren/  
vund abziehen / von welchen solch wasser zu  
kelt genenget werde. Weiter soll man auch  
Nützliche stück darzu brauchen/ so das Herz  
stercken vund beträftigen/ wie wir dir solcher  
guten freßtigen Wasser gnungsam beschrie-  
ben vund verordnet haben/ in vnserm neuwen  
Distillierbuch. Doch zu mehrer bericht  
magst du solches Cappainen Wasser auch  
auff diese weise bereyten.

Vumb einen guten Cappainen/ oder Cap-  
painen



paunenwasser / oder feynste Hennen/oder ein  
ten guten frischen Sasan / Oder für das ge  
neine Volck / welches solche nicht wol be  
kommen mögen/die nehmen allein gut Kitz  
in Fleisch. Solcher stück eines / welches  
man nehmen wil / soll man mit Rosenwas  
er/ Essig / oder einem wenig Wein wol er  
waschen / vnnnd fast klein hacken/dann nimb  
darzu Coriander/ Sandel/ Edelgestein/ vnnnd  
Perlen/nach dem du solches Wasser frefftig  
haben wilt / deßgleichen rot edel Rosen/ der  
amen Begweise / so man in Gärten auff  
siehlet/ Seeblumen/vnnnd dergleichen so zum  
Hertzen dienlich / dasselbige stercket vnnnd be  
frefftiget. Etliche aber giessen auch gediz  
stilliert Wasser daran/vnnnd lassens mit ein  
ander in bequiemem Instrument oder Dis  
tillation abgehen. Aber die manier solcher  
Krafftwasser/ in diesem vnnnd andern gebre  
chen zubereyten / haben wir in obgemeltem  
vnserm Distillirbuch exempel genug / vieler  
zu er stück gesetzt.

Sie mercke auch in sonderheit vom Es  
sig / welcher / wiewol er von allen ärzten  
inn diesem fall nicht allein inn der Präser  
uation/



## Kochbüchlin für

nation / solchem gebrechen zu fürkommen /  
sonder auch zu vertreiben / für gut geachtet  
wird / daß man ihn doch mit gutem raht brau-  
chen sol / in sonderheit wo der Mensch einen  
kalten Magen hette / welchem der Essig nicht  
gut / sondern schädlich ist / dann wie wenig sie  
desselbigen brauchen / würde doch die Speis  
im Magen darvon corrumpiert / so aber die  
Speis also corrumpiert / so wirdt der gesaff  
der narung auch zerstört / welches dann gar  
schädliche feuchte gibet / zu der feulniß genei-  
get. In diesem fall seynd auch fast gut die ge-  
stossen Müßlin / von temperirtem Fleisch  
berentet / als wir droben angezeigt haben.  
Doch soll man solche Müßlin mit Agrest /  
vnd mit Saurampffersafft wol sauer ma-  
chen / vnd zu felteneugen. Solches Fleisch  
sol auch mit solchen sauren dingen gesotten  
werden.

Weiter soll man auch in sonderheit all-  
hie mercken / daß man solche Patienten des  
tages gar offtmals speisen sol / vnd ob sie  
gleich nicht lustig / soll man sie doch vnderstet-  
zen zu der Speis zu zwingen. Dann wie  
obgesagt / die Natur in diesem gebrechen  
in



in sonderheit hefftig geschwecht wirdt. Die-  
weil aber die kräfte also geschwecht / muß  
man die Patienten offtmals speisen / damit  
man sie nicht auff einmal vbersettige / dann  
die schwache Natur möchte von der Speiß  
vndergetruckt werden / darumb ist von nö-  
ten/ daß man sie des tages drey oder vier mal  
speise / vnd ihe zwischen solcher speiß Con-  
fect/ Latwergen / vund dergleichen Herkster-  
cungen darreiche / was dann von den ärz-  
ten hierinnen verordnet wirdt. Aber in sol-  
cher speisung soll man fürnemlich anschau-  
wen/ das Alter/ die Complexion/ vermöglich-  
keit/ die kräfte/ gewonheit/ vund dergleichen/  
Dann die beste zeit ist/ daß man ihn speise sol-  
che zeit / so er gewohnet gewesen in seiner ge-  
sundheit die Speiß zunehmen. Doch soll  
man/ so viel immer möglich / dahin trachten/  
daß der Patient die Speiß mit willen vund  
etwas lust zu sich nemme / wie gering auch  
derselbige sey / damit er nicht zu vnwillen an-  
geredet werde / welcher in diesem gebre-  
chen ganz leichtlich zuerwecken. In sol-  
cher Speisung soll man auch in sonderheit  
gute ordnung halten/ also/ daß man nicht wi-



## Kochbüchlin für

der Speiß nemme / es sey dann die vor einge-  
nommen verdäuwet. Vnd merck hic in son-  
derheit / daß man / so viel immer möglich / kein  
Speiß brauchen sol / die desselbigen Jahrs ge-  
wachsen / dann solche gemeinlich von gifti-  
gem Luft auch schädlich seyndt.

In diesem fall solt du auch dem Patien-  
ten Gerstenbrühlin vnd Müßlin bereyten  
von Fleisch / das mit sauren dingen gesotten /  
wie obgemeldet. So er dann also freßtig /  
daß er kauen mag / so gibe ihm allerhandt  
bequemer Speiß / die ihm anmütig seynd / al-  
so / daß er einen lust darzu hat / Doch daß sol-  
che nicht schädlich / oder in diesem fall verbot-  
ten / also / daß man ein gute saure Gallren  
mache / mit Zimmet angewürzt / von Hün-  
nern vnd Kalbfleisch / mit Essig sauer ge-  
macht. Zum gebraten mag er auch Rosen-  
essig / Pomeranzensafft / Limonien / vnd  
Granaten safft nützlich brauchen / oder grüne  
Salzen / mit Agrest vnd Sauwerampffer-  
kraut / mit Lebfuchen / oder brosem von brod /  
vnd süß Mandelfernen wol zerstoßen / vnd  
durchgestrichen / mit ein wenig Coriander  
vnd Zimmetörlein angewürzt. Solcher maß  
mag



mag man Salsen mit Pomeranken safft bereyten / mit ein wenig der Latwergen von Pflaumen / Quitten / oder Kirschen zertrieben / oder angemacht / vnnnd mit Zucker süß gemacht. Dann in diesem gebrechen soll man vor allen dingen gut achtung halten / daß man den appetit vnnnd lust zur Speiß welcher gemeinlich hinfallet / vnterstehe zuerwecken / anzureizen / vnd zuerhalten. Solche Salsen mag man auch bereyten von nüglichen grünen Kreutern / so das Herz stercken / wol zerstoßen mit Essig vnd dem süßen safft von frischen Weentraübeln oder grossen Rosin angemacht / vnd wo es von nöten were / auch mit Zucker.

Die mercke auch in sonderheit / daß so viel immer nüglich / allezeit der Essig zu der speiß gebraucht werden sol.

Vber die gebraten oder gesotten Hünlein magst du auch ein gut kurz Brühlin oder Emduncke bereyten von Mandelmilch / mit Agrest oder Pomeranken safft bereytet / oder mit Granatenöpfel Safft / mit Brosem von Weißbrodt ein wenig dick gemacht / doch fast rein durchgestrichen /



# Kochbüchlin für

daß es ganz glatt vnd eben / mit voller grutter-  
pen lige / so wirdt es schneweiß / darumb pfle-  
get man frische Kernen von Granatenöpf-  
fel darein zulegen / daß stehet sehr wol / vnd  
machet den Patienten lustig. Solches brüh-  
lin soll man mit Zimmet würken / vnd mit  
Zucker wol süß machen.

Von gemeinen Zwibeln mag man auch  
ein nützliche Salsen oder Eindunck berey-  
ten / also / daß man neme ein Zwibel / vnd die  
wol in der äschen brate / daß sie ganz weich  
werde / dann laß man sie auff zehen stundt in  
gutem starckem Essig erbeyken / darnach  
stosse man sie wol zu Muß / vnd streich sie  
durch ein Tuch mit einem wenig erweichter  
Brosen / streuwe ein wenig Zimmet darauß /  
das gibt ein gute Salsen / darvon der appetit  
oder lust zur Speiß in sonderheit wol anges-  
recket wirdt.

Sommerszeiten / mag man wol Linsen-  
müßlin bereyten / doch daß man die eiß brüh  
zwey mal abschütte / als dann mache solche  
Linsen sauwer. Winterszeiten / soll man gu-  
te Reißmüßlin bereyten mit Mandelmilch.  
Von Ziser erbsen mag man auch solche  
Brühlin



Brühlin vnnnd Müßlin bereyten / also/ daß man sie ganz wol siede/daß sie mürb werden/ daß man sie zertreiben möge / solche Müßlin mag man mit Zucker süß machen.

Wenche Eyer seyndt auch ein fast nützliche Speiß / die sol man Sommers zeit mit dem Dotter / aber Winters zeit den Dotter essen ohn das weiß oder klar.

Von speisen vnd mancherley Krautmüßlin/ Früchten vnd dergleichen / solt du dich aller massen halten / wie an andern orth dieses Büchlins gesaget / wie man sich halten soll/ so man diesem grausamen gebrechen fürkommen wil.

## Vom Getranck in Pestilenzischem Fieber.

In diesem gebrechen ist sehr nutz vnnnd gut vor andern Getranck / gemein Gerstenwasser / insonderheit darinnen Goldtzeymen abgeleschet werden / oder genücket fein Goldt/ als Ducaten / Rosennobel/vnnnd dergleichen. Oder an statt solches Gerstenwassers mag man auch Zuckerwasser

S v be



# Kochbüchlin für

bereyten / vnnnd mit der obgemelten sauren  
Safft einem vermischen. Vnder solches  
Wasser mag man auch Essig vermischen/  
vnd den Zucker herraussen lassen/ so ferz man  
wil. Aber von Saurachsafft mag man ein  
schön liecht rot Wasser machen/welches dem  
Patienten / seiner roten farben halben/ fast  
anmütig. Aber der Granatensafft/der mag  
auch / als ein gemeiner Trancß / getruncken  
werden.

In diesem fall mag man auch vnderweiz  
len nützlich gedistilliert Wasser brauchen/ so  
zu dem Herzen gar dienlich / dasselbige zu  
stercken vnnnd bekräftigen. Zu solchen gedis  
tillierten Wassern sol man auch obgemelte  
saure Safft vermischen/als nemlich/das ge  
distilliert Wasser von Saurampffer / Endis  
vian Wasser / Wegweiß Wasser / vnd derg  
gleichen.

Were aber der Patient fast schwach/ oder  
dich die lange gewonheit / oder andere vnver  
meidliche vrsach darzu triebe / daß du ihm  
Wein geben müßest / so erwchle du ihm  
einen weissen bitteren reinen Wein / wol ge  
wässert/vnnnd eines guten geruchs. Doch sol  
man



man ohn den rath eines erfahrenen Arztes  
den Wein nicht also leichtlich zulassen.

Weiter so mercke / daß man vber solchen  
gemeinen Tranck / den Patienten auch mit  
Medicinalischen Träncklin halten soll / von  
welchen man ihn allen augenblick geben sol/  
vnd sie gar fleißig darzu vermahnen / vund  
bereden / daß sie solchen einnehmen. Sol-  
che Medicinalische Träncklin / sol man be-  
reiten von guten Syropen / so das Herz in  
sonderheit stercken vund bekräftigen / Als  
nemlich / mit dem Syrop von dem saueren  
Safft der gelben Citrinatenöpfel bereitet/  
dem Syrop von Limonen safft / dem Syrop  
von Sauwerampffer Safft / von Sanct  
Johannes Treibel / von Saurach / von  
Agrest / von Seeblumen / von Ochsenzung/  
von Burretsch / vnd dergleichen. Solche  
Syrop sol man mit bequemen gedistillierten  
wassern gar wol vermischen / wie sichs ge-  
büret zu guten bequemen Träncken / als mit  
den gedistillierten Wassern von Burretsch/  
Ochsenzung / zamer Wegweise / Endivien/  
Seeblumē / Saurampffer / Rosenwasser / vñ  
dergleichē. Zu solchen wassern vñ siropē / mag  
man



## Kochbüchlin für

man auch etliche saure safft vermischen/als  
Saurampffer safft/ Limonien/ Pomeran-  
zen/Citrinaten/ Granaten.

Die milch so mit den erzehlten Wassern  
berent von den Kernlin/oder Samen der vor  
grösseren Kürbesfrucht/ die fület auch wol/  
vnnnd ist vber die maß nützlich/ freffrig vnnnd  
gut.

Hie mercke / daß man solche Medicina-  
lische Tränck sol in warmer zeit frisch vnnnd  
füel eingeben / vnnnd zu kalter zeit ein wenig  
(doch daß solches nicht wol gespüret werde)  
gewermet.

**Natürliche pflegung in allen eusser-  
lichen dingen/ in vorgemelttem Pestis-  
lensischem Feber.**

Der Lufft im Gemach soll auch rectifi-  
ciert vnnnd geendert werden/ allzeit in solcher  
massen / als wir droben in der Präservie-  
rung von diesem gebrechen in sonderheit  
angezeiget haben / also / daß man ohn  
vnderlaß helle Feuerlin inn solchem Ges-  
mach anzünde/ vnd daß man den verschloß-  
nen



nen Luft auch wol erluffte / vnd soll diese  
nderung des Luftes zu kälte vnd zu wärme  
geschehen / nach dem es in der zeit des Jahrs  
st.

Es ist auch sehr bequeme / daß man Lili-  
her in Essig vnd Rosenwasser nehe / vnd im  
Gemach hin vnd wider hende in hitziger zeit.  
Solcher gestalt soll man auch kühlende vnd  
volriechende Blumen vnd Kräuter in dem  
Gemach hin vnd wider streuen.

Reiche Leut aber / die es wol vermögen /  
oll man von stund an von der Wohnung  
vnd dem Gemach hinweg thun / da sie infir-  
iert worden / doch daß sie von solcher verren-  
erung keinen schaden empfaßen / wie dann  
hernach weiter von der bewegung genugsam-  
ich angezeigt worden. Solcher gestalt sol  
auch nicht allein die Wohnung oder das  
Gemach / sonder auch das Beth vnd Beth-  
gewand verendert werden. In solcher Woh-  
nung des Luftes vnd Gemachs / soll man  
nicht allein der gegenwertigen zeit / sonder  
auch der Complexion / engenschaft vnd  
Gewohnheit des Patienten wahrnehmen.  
Man gebe ihm auch nach solcher auffmer-  
ckung



## Kochbüchlin für

ffung noch etwas in die Hande/ daß eines guten lieblichen anmütigen Geruchs sey/ doch die erstgemeldet/ nach erforderung der Complexion/ gegenwertiger zeit vnd schickung der Franckheit.

Weiter aber/ von der bewegung des Leibes zu reden / wie obgemeldet/ ist von noten/ daß man den Patienten/ wie gesagt/ von dem Inficierten orth/ da ihn der gebrechen angestossen hat/ hinweg führe/ vnnnd solches Gemach vnnnd ganze Wohnung verendere / Doch soll diese verenderung beschehen den ersten tag so der Patient noch nicht zu gar schwach vnnnd vnvermöglich ist. In solchem fall soll auch das Gemach/ inn welches der Patient gelegt werden sol/ mit gutem frefftigem Geruch wol verwaret / vnnnd gnugsamlich/ doch alles nach obgemelter anzeigung vnnnd auffmerckung geendert werden.

Die mercke aber zu einer sonderlichen Regel / nach dem der Patient also ein mahl die Kammer oder das Gemach / darinn er also Inficiert worden/ verwandelt hat/ daß man ihn hernach weiter nicht fast bewegen/  
oder



irregensoll / darmit er nicht weiter dar-  
 von geschwecht werde / vnnnd die leblichen  
 Geister resolviert / vnnnd auch die giftige ma-  
 teri / so jehund sich gesetzt / vnnnd gestillet hat /  
 wider auff bewegt werde / vnnnd durch solche  
 hefftige bewegung zum Herzen hinzu drin-  
 ge / dasselbige vergifte / vnnnd also den Men-  
 schen in tödtliche gefahr bringe / dann solche  
 bewegung ist gemeiniglich ein fürderniß zum  
 Tode / darvmb man ein solchen Patienten  
 ganz still halten sol / so viel immer möglich  
 ist / vnd nicht allein in diesem gebrechen / son-  
 der in allen frantkheiten / da der Patient fast  
 schwach ist.

Schlaaffens / vnd wachens halben ist all-  
 hie zu mercken / Erstlich / dieweil alle Ma-  
 tern durch den Schlaaff hineinwerts getrie-  
 ben wirdt / aber das Gegentheil von erfahr-  
 nen ärzten erfordert wirdt in diesem gebre-  
 chen / nemlich / solche giftige materi herrauf-  
 werts zutreiben / auff das aller fürnembs-  
 te / ist wol zu mercken / daß inn diesem fall  
 der Schlaaff nicht bequeme. Doch wo der  
 Patient auß hefftigem wachen dermassen  
 geschwechet würde / daß man noch grössere  
 gefahr



## Kochbüchlin für

gefahr besorgen müste / mag er wol ein wenig ruhen / oder schlaaffen / doch allezeit in solcher gestalt / daß er mehr wache dann schlaaffe / dann die krafft wirdt gesterckt vom schlaff. Darumb so die Natürlichen kräfte schwach vnd blöd / sol der schlaff etwas lenger sein. Doch hab man gute achtung / daß der schlaff nicht zu tieff sey / dann die / so mit dieser sorglichen vnd schweren Plag der Pestilenz angefochten / die pflegen gemeiniglich in einen fast tieffen schlaaff zu fallen / vnd fürnemlich / als ich achte / wann die materi flegmatisch oder Sanguinisch ist.

Von erfüllung vnd entledigung ist zum theil in ordnung der Speiß gesagt worden / vnd man soll in diesem gebrechen den Patienten fürnemlich reizen zu der Speise / vnd ihn zum offtermal speisen. Doch mit solcher massen erfüllen / daß der Magen nit beschweren / darvon fühle / oder oberlastiget werde. Derhalben sol man ihn zum stulgang reizen / vnd die oberflüssigkeit zum offtermal hinweg nemen mit den gemeinen gebrauchlichen stulzäppflin / oder linden sanfften Elisstiren.

Von



Von den bewegungen des Gemüths/ soll der Patient aller gestalt in solcher massen regieret vnd gehalten werden / wie in gemeiner Vnderrichtung / wie man diesen Gebrechen fürkommen soll / genugsamlich angezeigt worden ist.

Von mancherley nützlichen bequemen stücken / so in gemeltem Pestilenzischen Febersgebrechen von den fleissigen Krankenpflegern/außerhalb des Leibs gebrauchet werden mögen.

Die weil etwan im abwesen des Arztes/ oder in aller nothdurfft / so dieser erschreckliche Gebrechen wenig Verzug leiden mag/ von nöthen/daß alle die Umstände/Krankenwärter oder Pfleger / allerhand cussertlicher hülff wissen zu gebrauchen / wil ich solches in kurzem auch einen sonderlichen Bericht setzen. Vnd für das aller erste / mag man das Herz laben/erquicken/stärcken vnd bekräftigen / durch mancherley cussertliche aufflegung. Vnd erstlich mit einem solchen

G

chen



## Kochbüchlin für

chen stücklin vber das Herz gelegt/das magst  
du also bereyten.

Nimb rother edler Rosen anderhalb hand-  
voll bereyter (das ist ein Essiger erbenzet) Co-  
rianderkörner ein quintlin.

Gebrandt Helffenbeyn.

Roth Corallen / weiß Corallen / mit Ros-  
senwasser auff einem glatten Marmelstein  
wol abgerieben / rothen edlen Sandel / jedes  
zween Scrupel / reingeriebener Perlin ein  
Scrupel.

Des beynigen Knürspelin auß dem Her-  
zen eines Hirzen / ein halb quintlin / der fris-  
schen gelben Rinden von Citrinaten ein quint-  
lin / Campher vier Gerstenkörner schwer.  
Diese ding alle soll man gröblecht zerstoßen/  
vnd in ein seydn säcklin thun / solches säcklin  
soll man wärmen ob dem Dampff eines heiß-  
sen Ziegels oder neuen Mawersteins / mit  
sechs Loth Ochsenzungenwasser / vund zwey  
loth Essigs besprengt/oder mit Rosenwasser/  
Essig / vund einem wenig gutes fräfftiges  
Weins / darnach also wol erwärmet / vber  
das Herz legen.

In warmer oder hitziger Zeit nimb Ros-  
sen



fenwasser / Sawrampfferwasser / Schens-  
 zungwasser / Melissen / vnnnd dergleichen  
 kräfttge gute Wasser / Wie dann solche  
 insonderheit in vnserem neuen grossen  
 Distillierbuch / zu stärckung des Herzens/  
 vnd für diesen erschrecklichen Gebrechen ge-  
 ordnet seynd. Solcher Wasser nimbe einen  
 theil / vnnnd thue folgende stück darunder / als  
 nemlich / von den Knüßspelin auß dem Herz-  
 ken etnes Hirzen/roth vnd gelb Sandel/roth  
 Armenisch Bolus / besiegelter Erden / reins  
 getriebener brüchlin von Smaragden / Hias-  
 cincten/ Perlin / vnnnd dergleichen / alles was  
 das Herz zu stärcken verordnet ist / zu Kälte  
 genenget. Dergleichen von der gelben wol-  
 riechenden Rinden von Citrinaten / Aloes  
 Holz / oder Paradeißholz / so zu wärme ge-  
 nenget / soll man mit den kühlenden stücken  
 vermischen / darmit solche rechtemessig tem-  
 perirt werden / nach dem das Herz viel oder  
 wenig erhitzet ist. Wo dann sehr grosse  
 vnnnd hefftige enzündung vorhanden were/  
 mag man auch ein wenig Campher darzu  
 nehmen / vnnnd also vermischet / nicht allein  
 das Herz / sondern auch die ganze Brust



## Kochbüchlin für

Epithimieren oder bāßen / fürnemlichen wo man mercket / daß die Materij nicht in der Brust / vnnnd der Athem vnverhindert ist. Dann wo solche vorhanden / muß man viel größern fleiß anwenden / vnnnd solche Epithimierung nicht brauchen / dann mit grösserer fürsichtigkeit.

Von warmer Epithimierung ist nit von nöthen dieses Orths zu handeln / dann wir solcher in diesem Gebrechen nit nothwendig / sondern allein Herzkühlung fordern. Vnd sol in solcher gestalt auch die Leber gefület werden / aber das Herz magst du mit solcher Epithimierung von stundan fülen / aber die Leber nicht / es sey dann solche vorhin durch die lässe gereiniget / oder mit anderer bequemer Arzney. Hierinnen sol man insonderheit der Krafft vnd vermögen des Patienten warnemen / desgleichen auch die hefftigkeit des Gebrechens wol betrachten. Vnd in solchem fall magst du diese folgende Epithimierung fast nützlich brauchen.

Nimb Endiuienwasser acht loth / gutes scharpffes Weinessigs zwey Loth / roth edel Sandelholz anderhalb Quintlein / Den  
Sandel



Sandel soll man vber die maß fein stossen/  
oder pulueriziren / mit dem Wasser vermis-  
schen / vnd dann vielfältige leinin Thüchlin  
darinn genecket/ vbergelegt. In warmer zeit  
soll man es kalt vberlegen / aber in kalter zeit  
ein wenig fast gering wärmen.

So du diese Leberfülung etwas kräftiger  
haben wilt/ so nimb weiter auch darzu ein we-  
nig gebrandt Helffenbeyn/ ein wenig Granat-  
tenöpfelsafft/ vnd vnderweilen auch der spe-  
cies Diarhodum abbatis , oder vom Sa-  
men der kalten Kürbißfrucht.

¶ Sie mercke auch weiter / daß vnder-  
weilen der Magen gantzlichen seinen Lust  
vnd Appetit verleuret / darumb solt du ihn  
hierinnen vor allen dingen in solcher maß  
vnd gestalt zu hülff kommen / wie hernach  
im besonderer Vnderrichtung angezeigt  
wirdt.

Dieweil aber auch in diesem fall vnd  
gebrechen vnd vweilen der Rück mit schmer-  
zen behafftet / s  
gesalbet werden,  
blumenöl/ Violeno.

alter  
Violen  
it See  
1. Vnd  
in



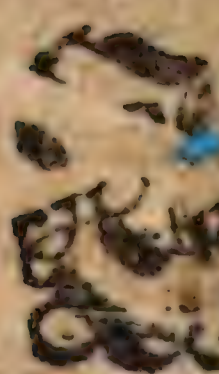
## Kochbüchlin für

in hefftiger Hitze mag man vnder so  
auch kühlende safft brauchen/ als Nact  
ten/ Haußwurk/ vnd dergleichen.

Aber nach der Alderlässe ist die Ex  
rung der Gemächt die aller kräftigst.  
vmb wo es von nöthen seyn wil / so  
Kranckenpfleger auß befehl des Arz  
Krancken solche Orth bähren / mit fi  
Wassern/ mit gutem kräftigem We  
etwan auch mit einem wenig Essig  
schet. Doch diu weil solche nicht dan  
raht vnd befehl eines erfahnen Arzts  
hen oder gebraucht werden sollen/ wöl  
hiemit solches beschliessen.

Ordnung / Regiment vñ pfleg  
deren / so mit scharpffen hitzigen schu  
Kranckheiten vnd Gebrechen  
beladen seynd.

## Das XXV. Cap.

 ~~E~~ ~~sch~~ ~~er~~ ~~st~~ ~~et~~ / ihe gena  
nähren in allen eufferlichen di



nemlichen in Speiß vnnnd Trancß / also/  
man nicht allein wisse in solchen schnellen  
arpffen Gebrechen die Speiß bequemlich  
zubereyten / sondern auch dieselbige zu des  
der Patient etwan ein lust hat / anzumaz  
n / daß sie im nit schädlich sey / ob sie gleich  
solcher Sucht nicht bequem. Vnd für das  
e soll man in solchen Gebrechen vnnnd  
arpffen Seuchten / die Mandelmilch also  
eyten.

### Madelmilch zu bereyten.

Nimb der schönsten besten Mandelker  
n / die klaub heraus / also / daß du kein stück  
h erfaulte bitter Mandeln darzu nimmst  
st / die ziehe ab mit kaltem Wasser / vber  
ht darinnen erschwellet / Oder in der eyll  
gst du siedend Wasser darvber giessen /  
ad ein wenig stehen lassen / daß die Belg  
chyn / oder die Haut abgezogen werden mö  
laß sie dann in warmem wasser ligen / daß  
vol auffschwellen / dan also geben sie mehr  
ilch / darnach stoß sie wol in ein saubern  
nin oder Marmelsteinin Mörser mit ein  
gen Stößel / dz es wol zu ein Muß werd.



## Kochbüchlin für

In solchem stossen solt du sie mit Wasser ein wenig besprennen / damit sie nicht ölig werden / dann so streiche sie säusstiglich durch ein rein härin Thuch / so man ein Pfefferthuch nennet / solche durchgestrichene Milch thue in ein irdin verglasurt Löfflin / oder in ander bequeme Geschirz / vnd stelle es bey ein sanfftes Kofseuerlin / daß es nicht rauche / vund laß fast gemächlichen sieden / mit stetigem rühren / vund thu je ein wenig rein gerieben Brosem von Brodt / so rein als solches immermehr gerieben werden mag / darunder. Vund mercke / daß solches Brodt weder zu hart / noch zu weych seyn soll / damit es wol darinn sieden möge. Man soll aber die Milch vnablässlich vmbbrühren / auch das Löffelin hin vnd wider vmbwenden / damit die Milch nicht anbrenne / oder brenzeln werde / so sie dann ein wenig gesotten / soll man sie auch ein wenig salzen. So aber dem Patienten süsse Kost anmüthiger were / soll man sie ein wenig mit Zucker süß machen / oder mit Penidien / den man auch gedrehten Zucker nennet / Oder mit einem bequemen Syrop solcher massen vermischet. Vund vor allen  
dingen



Dingen soll man fleiß anwenden / daß man zu solcher Speiß nicht brauche / es seye dann ganz sauber vnd rein / insonderheit wo man für den Patienten kompt / daß er kein abschewens oder vnlust bekomme.

**H**ie mercke / so man die Mandeln mit kaltem Wasser abzeucht / vnd die abgezogenen Kernen in altem Wasser wässern vnd auffquellen läßt / daß solche Milch viel schöner vnd weisser wird / Aber es gehet viel langsamer zu.

Von Brosem von Brodt magst du auch ein bequeme Speiß bereyten / Also / daß du nimmest ein gut frisch weych weiß Brodt / dem schneide rings herum die Rinden oder Krusten wol hinweg / vnd schneid es dann zu dreyen stücken / die lege inn ein bequiem Geschir / vnd geuß warmes Wasser darvber / daß es wol warm vnd weych werde / dann so zerlaß es kräftig vnd fast rein zu Mus / Nimm dann die substanz der Mandeln so im Pfesferthuch blieben / vnd nit hart durchgetrieben worden / vnd andere frische Mandeln darzu / streichs alles mit warmen Wasser wol durch /



# Kochbüchlin für

setz es in bequemen Geschir: wol zum Feuer  
vnd laß fast sänfftiglichen sieden / mit vnab-  
läßlichem rhüren / geuß dann je ein wenig  
Mandelmilch daran / salze es auch ein wo-  
nig / Oder nimß Zucker / oder Penidien / vnd  
von bequemesten Siropen darunder / so hast  
du ein gar gute nützliche Speiß in diesen  
scharpffen Seuchten.

In fast hitzigen scharpffen brennenden Fe-  
bern / soll man allein Brosem von weiß Brod  
nemen / vnd frisch Wasser darober gießen  
vnd also erweychen lassen / das gibe bequemen  
Speiß vnd Trank.

Es begibt sich auch zu vielmal in solchen  
scharpffen hitzigen Gebrechen / daß der  
Bauch sehr verhartet vnd verstopffet wirdt.  
In solchem fall soll man dem Patienten kü-  
hlende Müßlin bereyten / die den Bauch kü-  
dern vnd sänfftigen / vnd auch die vnmäßige  
Hitz kühlen vnd demmen. Vnd ist in diesem  
fall ein solches Krautmüßlin von Nach-  
schattenkraut fast nutz vnd bequem / also / daß  
man nemme der schönsten garten / vnd fr-  
ischen blätlin von Nachtschatten / dieselbigen  
in heissem Wasser einen wall auffsieden laß /  
dann



Dann wol außballen / vnnnd auff das aller fleis  
nest gehackt / so viel immer möglich / dann  
Butter oder frisch süß Mandelöl warnt ge-  
macht / vnnnd mit der Brüß darinnen es gesot-  
ten wol erstehen lassen / wie man solche Müß-  
lin zu einer gemeinen speiß allenthalben pfle-  
get zu bereyten. Solches Müßlin mag man  
auch mit Mandelmilch bereyten. Du solt es  
auch ein wenig salzen / damit es nicht gar vn-  
geschmack sey. Zu solchen Müßlin magst du  
mancherley guter bequemer Gartenkräuter  
brauchen / wie auch zum theil in folgenden  
stücken gemeldet wirdt / was in jeder Kranck-  
heit vnnnd leiblichen Gebrechen am nothwen-  
digsten.

Were es auch sach / daß die säwre dem Pa-  
tienten anmüthiger were / so magst du solche  
Müßlin mit scharpffem Essig oder Agrest  
ansäwren / dann solche Müßlin sind fast nütz-  
lich vnnnd bequem / nicht allein den erharten  
verstopfften Bauch zu säufftigen vnnnd zu  
miltern / sondern auch die hitz zu stillen vnnnd  
demmen.

Wo es aber sach were / daß der Bauch in  
dieser hitz sich nicht wolte miltern lassen / soll  
man



## Rochbächlin für

man des schwarzen Marcks von den Castiaz  
fistulæ röhren nehmen / vnnnd dieselbigen mit  
der Brüh von solchem Krautmüßlin zertrei-  
ben / vnd solche küllende säfftigende Mäßlin  
damit bereyten / fürnemlich mit guter frischen  
süssen Mandelmilch außgepreßt.

¶ Hie mercke auch insonderheit / daß die  
Kräuter so man auß den Krautgärten zu der  
Arzney brauchet / viel küller seynd / wann sie  
an kalter feuchter statt wachsen. Darumb  
hierinn in diesem Gebrechen auch sonderliche  
auffmerckung geschehen soll / also / daß man  
solche Kräuter nemme / die am aller feuchtes-  
ten Orth gewachsen seyen.

Du solt auch für eine sonderliche Regel  
halten / daß man inn solchen Febern kein  
Schweininn Schmalz noch Fett / auch kein  
Baumöl zu der Speiß brauchen soll / dann  
damit wird die Hitze der scharpffen Leber ge-  
stärckt.

Was kalt vnnnd feuchte ist / vnnnd wol kü-  
let vnnnd befeuchtiget / ist inn diesem fall am  
nützlichsten vnnnd bequemenesten / Darumb  
wos es in der zeit were / daß man die halbzey-  
tige



igen Esfürbiß haben mag / so nimb einen  
der zimlicher größe sey / vnnnd doch zart vnnnd  
mürb / den laß in warmer Aschen braten / daß  
er ganz weych werde / nimb das Marc her-  
aus / trucke die feuchtigkeit wol darauß / vnnnd  
schneide kleine stücklin darvon / geuß Agrest/  
das ist / vnzeitiger Treubelsafft darober / sal-  
ze es ein wenig / vnd laß den Patienten je ein  
stücklin darvon als ein Salat essen / dann  
solches ist vber die maß ein nükliche kräfti-  
gende Speiß / vnd in allen scharpffen hitzigen  
Gebrechen vber die maß nüklich.

Oder du magst nehmen der grossen Kür-  
bißfrüchte / so man dieser zeit allenthalben  
mehr ihrer schönen gestalt halben / dann an-  
derer Nüzbarkeit / in Gärten auffzeucht /  
die zerschneide inn etliche Viertheil mit der  
Kinden / vnnnd laß sie also in Wasser wol sie-  
den / dann nimb es herauß / vnnnd trucke den  
Safft wol darauß / schneide dann die Kinden  
herab / das schön roth leg in Agrest / vnd salze  
es ein wenig / so hast du ein sehr lustige annü-  
thige Speiß in diesem Gebrechen / dann es  
kület vber die maß sehr / vnd leschet den hefftig-  
en vnmassigen grossen Durst.



## Rochbüchlin für

Wo es aber sach were/ daß ein solcher Patient mit scharpffen hitzigen Febern beladen/ sehr schwach vnd ohnmächtig were/ vnd ein vnlust hette zu aller solchen nützlichen vnd bequemen Speiß/ vnd man ihm von Fleischspeisen etwas bereyten müßte/ darmit die leblichen Kräfte zu erquicken vnd stärken/ in solchem fall mag man ihm von Flügeln vnd Hinderköblin geben/ kleiner Vögelin/ junger Hünner vnd kostbarlich Gevögel/ als Kerp- hünner/ vnd Fasan/ dann solche stück haben wenig Fleisch/ vnd nemmen viel nagens oder fizens/ darvon der Lust vnd Appetit angereyhet wirdt.

Vnd mercke aber / daß das Fleisch anderer vrsach im scharpffen hitzigen Febern nicht verbotten wirdt/ dann der feynste halben/ dann solches feynst vnd schmaltzig ist ein vrsprung vnd bekräftigung der Seber/ vnd auch der Hitz derselbigen. Darumb man in Febern das Fleisch nicht geben soll/ oder andere Fleischspeiß zulassen/ außgenommen (wie gesagt) die Kräglin/ Flügel vnd Hinderköblin/ mit Agrest/ Essig/ oder Granatenöpfel safft begossen/ Solche speiß



Speiß gibe auch geringe Nahrung/ daß wenig  
Fleisch an solchen theilen : So aber der Pa-  
tient ganz schwach vnd ohnmächtig were/  
also / daß er bekräftigung ganz von nöthen/  
so bereyte jm solche Speiß.

Nimb eine gute feyßte Hennen / die laß in  
bequemem Geschirz in Wasser also lang sie-  
den / biß daß sie ganz vnd gar versudt / vnd  
das Fleisch von Beynen fällt/ dann stoß sie in  
einem saubern reinen Mörser oder Marmel-  
stein / fast wol zu Muß / geuß alsdann der  
Brüh/ damit sie gesotten worden/ darzu/ vnd  
streich es durch ein rein härin Pfefferthuch/  
darunder rühre dann Brosem von reinem  
Brodt/ vnd bereyte ein Müßlin darvon/ deß  
gib ihm ein wenig / dann solches ist vber die  
maß ein nützliche kräftige Speiß.

Wo aber dem Patienten der Hals zu en-  
ge / daß er solche Speiß nicht wol schlinden  
möchte / so nimb von der Hünenbrüh / vnd  
lasse Brosem von Brodt wol darinn erwey-  
chen / dann truck solche Brüh darvon wol  
widerumb auß / durch ein rein sauber Tuch/  
das gibe ihm zu trincken / dann es ist in die-  
sen scharpffen Seuchten / ein nützlicher  
Tranck



# Kochbüchlin für

Trancß vnd Arhney / also / daß es speiset vnd trāncket.

oder nimb deß Saffis von dem Hentzenfleisch wol zerstoßen / vnd mit der Brüß bereyte ein dünnes Brühlin darvon / darunder vermische die Brosen vom Brodt / vnd laß darinnen erweichen / vnd gib ihm solche Brühlin vnd zarte Speisen.

Were es aber sach / daß der Patient in dieser Sucht einen flüssigen Bauch hette / welcher Ursachen halben du ihm kein sonderliche Arhney geben darffst / soltu ihm diese folgende Arhney geben / welche sehr stopffet.

Nimb ein gute feynste Hennen / die bereyte schön ab / wie es sich gebüret / die laß mit gutem fräfftigem Rosenwasser in bequemen Geschirz wol sieden / wie obgemeldet / so lange / biß daß das Fleisch von den Beynen hinweg fället / alsdann so nimb Fleisch vñ Beyn mit einander heraus / vnd stosse inn einem steinen oder Marmelsteinen Mörser wol zu einem Muß / vnd streiche es durch ein sauber rein härin Psefferthuch. Von solchem durchgestrichenen Marcß / solt du ihme mit der Brüß bequeme Müßlin bereyten /  
vnd



vnd Brühlin / fast nützlich in diesem fall.

So aber der Patient zu arm were / vnd solches nicht vermöchte / so seud die Heimen in frischem Brunnenwasser / wie es sich gebüret / stoß sie / vnd streichs dann durch / wie gesagt ist. Aber zum durchstreichen magstu anstatt der Brühen Rosenwasser brauchen / darvon bereyt ein lindes sanfftcs Brühlin / darunder rühr Brosem vom Brodt / vnd gibs ihm zu niessen / wie obgesagt / dann solcs stopffet den flüssigen Bauch / machet in lustig zu der Speiß / befräftiget die leblichen Kräfte vnd leblichen Geister / vnd alle Glieder.

So auch der Patient fast schwach vnd krafftlos were / soll man in einem bequemen Pfannlin frisch wasser wol heiß vnd siedend werden lassen / dann so schlage ein frisch Ey hinein / vnd laß darinn sieden / so lang / daß das weiß darvon zusammen siede / hebe es dann herauß / vnd lege es in eine Schüssel / begieß mit Rosenwasser / oder Agrest / das ist ober die maß ein nütliche kräftige Speiß.

So es sich auch also begeben / daß der Patient einen solchen lust hette zum Wein /  
 N - - - daß



# Kochbüchlin für

daß man ihm solchen nit wol versagen möcht-  
te/ solt du ihn also temperiren / darnit er ihm  
nicht schaden bringe / nemlich / daß du nimm-  
st drey theil Wassers/ vnd ein theil gutes  
kräftiges weissen Weins / vermische wol zu-  
sammen/ wirff warm Brodt hinein/ vnd laß  
den Patienten den Wein also auß der Bros-  
sam suppen. Oder nimb ein rein leinlin Tuch/  
vnd trüet solche Brosam wol auß/ vnd so es  
kalt worden ist / so gib dem Patienten darvon  
zu trincken.

Diß seynd die fürnembssten Speisen / so  
man im schnellen hitzigen Gebrechen geben  
soll/wo kein Apostem/oder hitzige Geschwulst  
vnd entzündung vorhanden. Wo aber auch  
Apostem zugegen/als in Pleuresi (das ist/ in  
scharpffem Feber/mit Geschwulst vnd ent-  
zündung des Ripfellins) oder in der Lungen-  
sucht/Peripneumonia genant/in welchem/  
wiewol das Feber auch schnell vnd hitzig / ist  
doch insonderheit das Apostem / vnd solche  
hitzige scharpffe Geschwulst/vnd hefftige ent-  
zündung auch sorglichen. Darumb solche  
Patienten als in gefährlichen Gebrechen/  
viel



viel besserer genauer wartung vnd fleissiger pflegung bedörffen. Vnd für das erste mag man in solchem Gebrechen nützlichen ein solches Brühlin machen / also / daß man nemme der geschelten oder gerollten Weyßentfernen / den soll man in warmem Wasser erstlich wol verschleimen / dann ganz vnd gar zu Ruß sieden / vnd mit Zucker übersäen.

So du aber wilt / daß solche Speiß noch baß maturier oder zeitige / so nimb Syssop / vnd reingeschaben Süßholz / geuß warm Wasser darober / laß ein Tag vnd Nacht stehen zu erbenzen / seihe es dann sauberlichen durch / dann siede darinn Meertreubel vnd Rosinlin / auß welchen die innern Kernlin hinweg genommen seyen / Dann solt du obgemelte Rüßlin mit Gries / oder gerolltem Weyßentfernen bereyten / das ist in diesem fall vber die maß nützlichen / heylsam vnd kräftig. Zu ganz genauer Diet pfleget man auch nützliche Kleyenrüßlin zu bereyten / mit Mandelmilch / also / daß man frische reine Weyßentfernen nemme / die geuß in heuß siedend Wasser / dann seihe es gar wol

D i durch



## Kochbüchlin für

durch ein saubers dünnes Lhüchlin / mit solcher dicken schleimigen Brühe vnnnd Mandelmilch bereyt ein bequemes Brühlin / das magst du zu letzt mit Zucker oder Perndien süß machen.

Wilt du aber solche Speiß noch geringer haben / so nimmb weiter zu solchem Beykenwasser von Kleyen durchgestrichen der innern Kernlin von Kürbißfrüchten / als Melanznen / Citrullen / vnd gemeiner Kürbißkernen / die stoß wol zu Muß / vnnnd zertreibs in obgemelter Brüß von Kleyen / so gibt es ein schön Milch / die laß ein wenig erwallen / vnd gib sie dem Patienten.

Wo aber in solchen schnellen Kranckheiten / vnd scharpffen hitzigen Seuchten die Apostem hitzig / vnnnd hitzige Materij weren / so nimmb Gerstenmehl / das siede wol in Wasser / dann es fast harter Substanz ist / dann nimmb Mandelmilch darzu / vnnnd laß mit einander sieden / daß es ein Müßlin gebe in rechter bequemer dicke / das mache süß mit Zucker oder Perndien.

In diesem fall solt du auch Weisanam bereyten / das seynd gar nützliche Gerstenbrühlin /



lin in mancherley Gebrechen des Leibs zu gebrauchen. Berichte es also : Nimb ein theil gerollter Gersten / vnd neun theil also viel Wassers / siede es mit einander den halben theil ein / dann hebe es herab von dem Feuer / lasse es erkalten / seihe es dann wol durch ein Tuch / das nicht zu dick sey / laß dann ob einem sanfften Feuerlin fast langsam vnd gemächlich sieden / so lang / daß es anfahet zu gerinnen mit guter Mandelmilch / daß es ein bequemes Brühlin gebe / daß man einsuppen möge / das soll man mit Zucker oder Penidien süß machen. Wo er dann mehr lust hette zu einem Brüßlin / dann zu solchem dünnen Brühlin / so laß es daß sieden / so lang / daß allein der dritte theil bleibe / die zwey theil einsieden / streichs dann durch ein Tuch / vnd gibs wie obgesagt.

Du magst auch in solchem fall diese folgende Brühe bereiten / Nimb obgemeltes schleimiges Gerstenwassers / oder Brühen / leg brosem von Brod darinn / vnd laß wol erweichen / Dann streiche solche Brosen vom Brodt / mit der Brühen oder Gersten wol durch / vnd mache es mit Zucker / Penidien /

N iij oder



## Kochbüchlin für

oder bequemen Syropen süß / vnd gibs ihm.

Wo es aber sach were / daß der Patient in diesem fall sehr verhartet vnd verstopffet were im Leib / so nimb drey oder vier der auffgedörten Pfraumen von Damasco / vnnnd so viel der rothen frischen Brustbeerlin / die er wasche wol inn warmem Wasser von allem Roth vnnnd Vnreinigkeit / die siede dann mit der vielgemelten Gerstenbrühe / mit ein wenig auffgedörter Diolen.

So aber der Patient ein flüssigen Bauch hette / so mach im obgemelte Brülin süß mit Rosinsirop / doch daß solcher Rosensirop schlecht ohn allen Zusatz bereyt sey.

Du magst auch hart Brodt nehmen / dasselbige zu Puluer stossen / in ein rein lein Lüchlin binden / vnd in solches Gerstenwasser hängen / daß es darinnen wol erweiche / Dann streich es mit solcher Brühe wol durch / mach es süß mit Rosensirop / als obgesagt / das ist in diesem fall ein kräftige Arznei / vnd stillt solchen Fluß bald / führet auch wol / leschet den Durst / vnd zeitiget das Apostem.

Solches verstehe aber / wo der Gebrechen



in fast hitziger zeit den Patienten beleydiget/  
Dann in kalter zeit soll man solche speiß auff  
ein andere art bereyten / also / daß man neñne  
der obern zarten Schößlin oder Dollen von  
Spargen vnd Brusc/oder dergleichen Kräu-  
tern / die laß mit einander wol sieden mit sol-  
cher Brühen / bereyte ein Mandelmilch / die  
mach süß / vñnd gib sie dem Patienten. Etz-  
liche gießen das erste Wasser oder Brüh hin-  
weg von gemelten Kräutern gesotten / dann  
sie fast bitter / vñnd nehmen das ander Was-  
ser/das ist aber nicht also kräftig. Diese speis-  
se ringert die Materij in den Gliedern des A-  
thems verhaßtet / vñnd führet sie auß durch  
den Harn.

Nu von den gesotten Spargen mag man  
mit Agrest auch ein Salat bereyten/vñnd dem  
Patienten darvon geben in grosser Hitze. D-  
er nimmb Burretschbletter / die hacke erslich  
wol / vñnd erwäsch sie rein mit sauber Was-  
ser / laß dann in einem frischen Wasser ein  
wenig siedē/ das schütt auch hinweg/ laß zum  
drittenmal also sieden/ die dritt Brüh behalt/  
nimmb darunder Mandelmilch/vñ machs mit



## Kochbüchlin für

Penidien süß / vnd gibs ihm zu einer Speiß /  
das reiniget das Geblüt kräftiglichen wol /  
vnd zeitiget die innerlichen Apostem. Sol-  
cher massen magst du auch eine Brühe von  
Petersilien sieden / mit Mandelmilch berey-  
ten vnd eingeben.

Ordnung vnd Diet in scharffen  
Kranckheiten / in abwesen des Arzts / oder wo  
die Kranckheit nicht eygentlichen erkennet  
werden mag / Auch von rechter  
bereytung mancherley  
Essensspeise.

### Das X X V I. Cap.

**I**n solchem fall ist die höchste zuflucht /  
daß man ihn mit bequemer pflegung  
vnd regierung erhalte / so lang / daß  
die art vnd gewisse Ursach der Kranck-  
heit auff das aller fleissigst erkündiget wer-  
de / darnit man wisse / was derselbigen  
zu wider / oder ihr annüthig / vnd behüßs-  
lich sey / sie vertreibe / mehre / oder lenger er-  
halte. Dieweil aber solche regierung vnd  
pflegung vor rechter erkandnuß der Kranck-  
heit



heit von nöthen / ist hierinnen insonderheit  
grosse achtung zu haben / daß solches Regi-  
ment dem Patienten / wo nicht behülfflich /  
doch unschädlich sey.

Damit aber weiter der Kranck nicht verz-  
leht / oder die Sucht gemehret oder gestär-  
cket werde / ist von nöthen / daß man gar gut-  
ten fleiß anwende / daß man nichts brauche /  
es sey dann in aller Qualitet ganz rechtmes-  
sig temperirt / entweder von Natur / oder  
durch die bereytung also temperiert / Dann  
von solchen stücken wirdt Menschlicher Cör-  
per nicht verwandelt / vnnnd wo solche gleich  
ein Vnordnung brächten mit der zeit / ist dies  
selbige nicht also mercklichen / daß sie schas-  
den bringen möchte / oder also schädlich / daß  
solcher schade nicht leichtlichen zu wenden  
sey. Darmit du aber hierinn nicht leichtli-  
chen irren mögest / wil ich dir ein bequemer  
Ordnung der fürnembssten stücke / darmit in  
solchem fall der Patient gespeiset werden  
mag / auff das fürhest verordnen vnnnd be-  
schreiben.

Die erste Speise solcher stück / welche ohn  
irg inn mancherley Gebrechen gebraucher  
H v werden



## Kochbüchlin für

werden möge / so dem Arzte die rechte art vnd  
eigenschafft der Kranckheit in der erst nicht  
bekandt / Oder wo in solcher Kranckheit kein  
verständiger Arzt vorhanden / welcher die be-  
queme Diet wißte zu verordnen / ist rein Bros-  
sam von Weyßbrodt.

Die Brosam von Zwenbach / das ist / brod  
das erstmals gebachen / darnach in der mitte  
von einander geschnitten / in dem Backofen  
widerumb ein mal wol getrücket wird. Dies-  
se Brosam mag man in Wasser oder gewäß-  
sertem Wein erweichen / vnd dem Patienten  
geben.

Mandelmilch ist ein sonderliche bequeme  
Speise der Krancken / mag man mit obges-  
melter Brosam von Brod geben.

Von Mandelfernen mit Zucker zerstoß-  
sen / mag man fast nützliche Krafftbrodt / o-  
der Marzapan bereyten / als wir in vnserm  
neuwen Spiegel der Gesundheit oder Re-  
gimentbüchlin / Hauß Apoteken / vnd an  
dern deßgleichen klaren Tractätlein solche  
zu bereyten / ganz eigentlichen angezeigt  
haben.



Gerollten Weizenfernen vber Nacht im  
warmen Wasser wol erschwillet / dann den  
Safft wol heraus gepresst / so es zu Mus ges  
sotten / von solchem Safft mit zweymal also  
viel Mandelmilch gesotten / zu bequemer  
zumlicher dicke eines Müßlins.

Anlung Müßlin von gutem Krafftmehl  
bereytet man also / Nimb sauber rein Krafft  
mehl / das recht bereytet / vnd wol auffges  
trucknet sey / das es nicht sauer worden / laß  
mit Wasser zween mal auff sieden / nimb sie  
beimal also viel Mandelmilch darzu / vnd  
laß sieden zu einem dünnen zarten Müßlin in  
bequemer dicke.

Gerstenmüßlin bereytet man also / Nimb  
gerollter Gersten / vnd laß die in Wasser  
wol sieden / so lang / das sie gar zerfähret / nimb  
zweymal also viel Mandelmilch zu solchem  
Safft / vnd laß es mit einander sieden zu be  
quemer dicke.

Solche Gerstenmüßlin magst du auch  
auff ein andere art bereyten / also / das du  
nimmest gerollte Gersten / in Wasser gar  
wol gesotten / dann in einem Stein oder  
harmeln Mörser wol zerstoßen / Vom  
Safft



## Rochbüchlin für

Safft/ mit drey mal also viel Mandelmilch ein Müßlin bereit.

Von gerolleten oder geschelerten Spelz fern mag man in solcher massen / wie von der Gersten gesagt / mit dem durchgeschienenen Safft/ vnd zweymal also viel Mandelmilch/ auch solche Brühlin bereiten.

Haberfern gibt auch solche Müßlin / wie Spelz oder Gersten/ vnd ist solcher gerollter Haber in gemeinem brauch.

Von dem Weizenmehl mag man auch ein Müßlin bereiten / solches Mehl in Wasser zweymal auffsieden lassen / dann drey mal also viel Mandelmilch darzu genommen.

Von Gersten magst du auch ein solches Müßlin bereiten / Laß Gerstenmehl mit der W ühe wol sieden / darinn vorhin Fenchel wurzel gesotten worden / nimb dann zweymal also viel Mandelmilch darzu / vnd bereyt ein bequemes Müßlin darvon.

Hirsens Müßlin bereyte also: Nimb auffgedörter Pflaumen die süß seyen / die siede vorhin wol inn einem Hünnerbrühlin / darmit seud das Mehl vom Hirsent / nimb dann  
zwey



zeymal also viel Mandelmilch darzu / vnd  
bereyt ein Müßlin darvon.

Reißmüßlin solt du also bereyten : Seynd  
Reiß auff zween guter wall/in schlechten sau-  
ern Wasser / daß er wol auffschwell / dann  
reiß so lang Mandelmilch hinzu / daß es in  
rechter dicke ein bequemes Müßlin gebe.

Solche Reißmüßlin magstu auch berey-  
ten / mit dem reingepüluereten Mehl von  
Reiß / solches Mehl vorhin einen wall auff-  
sieden lassen in Wasser / dann dreyimal also  
viel Mandelmilch darzu gebrauchet/ vnd ein  
Müßlin gesotten/wie gesagt ist.

Linßenmüßlin bereyte also : Nimb der  
weissen Linßen / dann es seynd dreyerley art  
vnd Geschlecht der Linßen / als die weissen/  
schwarzen vnd rothen / Aber die weissen  
seynd am bequemesten / vnd am aller wenig-  
sten schädlich / laß sie in reinem Wasser wol  
auffsieden / schütte dasselbige hinweg / siede  
s dann wider im Wasser / so lang daß sie  
antz weych vnd mildt werden. Nimb dann  
zeymal also viel Mandelmilch darzu / laß  
es gemächlich mit einander sieden/ daß es  
in Müßlin gebe.

Von



# Kochbüchlin für

Von den Linsen magst du auch ein solch  
sehr anmuthig gut Nüßlin bereyten.

Seud die Linsen wie e. st gemeldet wor-  
den/ daß sie ganz weych werden / dann nimb  
von den gemeinen Zwibeln die schönsten weis-  
sesten Zwibeln / so man die Weiblin nennet/  
die schneide du fast klein / vund schweiß sie in  
gutem Baumöl / von vnzeitigen Oliuen  
außgepreßt / oder in süß Mandelfernöl/  
oder wie in dem Teutschland der gemeinste  
gebrauch / in frischer süßen Butter / giesse  
ein wenig Essigs daran / vnd rühre ein wenig  
rein gepüluert Coriander an statt des Ge-  
würz darunder/ darinn solt du weychgesotten  
Linsen rösten.

Die Linsen obgemelter massen gesotten/  
vund die erste Brühe hinweg geschütt/ magst  
du hernach auch mit guten Hünnerbrühlin/  
oder Kalbfleischbrühlin zu einem bequemen  
Nüßlin sieden.

Erbsenbrühlin magstu also bereyten/ nem-  
lich / daß du die Erbsen in fließendem Was-  
ser wol siedest / dann bereyte ein Brühlin dar-  
von/ darinn weych Brod zu Süpplin.

Oder seud die Erbsen mit hinwegschüt-  
tung



ung der ersten Brühe fast wol / streiche es  
urche in Lhuch / würke es an mit Saffran  
und Coriander / vnnnd bereyete Süpplin dar  
on.

Von den Zisererbsen mag man solche  
Brühlin auch bereyten / mit der Brühe ge  
otten / darinnen Fenchelwurzel gesotten / dar  
mit Saffran / vnd mit weissen Zwiabeln an  
emacht zu Brülin / darvon mag man süpp  
n bereyten.

Faselen oder welsche Bonen soll man also  
ereyten: Laß sie vber Nacht in heyssem Was  
er wol erweychen / darinnen vorhin Römis  
cher Kummel / den man auch Pfefferkümm  
el nennet / gesotten sey / des Morgens laß  
widerumb drey wall auffsieden mit der Brü  
en von jungem Rixlinfleisch / dann nimd al  
o viel Mandelmilch darzu / vnnnd bereyete ein  
Nüßlin darvon.

Von den rohen Speisen mag man auch  
ützlichen geben vnderweilen wolzeitige Kir  
chen / oder Kirschenbrühe mit Brosam vom  
Brodt / oder mit ein wenig Wein also durch  
estrichen / vnnnd ein Nüßlin darvon be  
eyt.



## Kochbüchlin für

Erdbeerenmüßlin bereyt man auch solcher massen / Die wolzeitigen Erdbeeren mit rothem Wein durch ein härin Pfefferthuch gestrichen / mit Zimmet angewürzt / vnd mit Zucker süß gemacht.

Auffgedörzte Zwetschen oder Pflaumen in Wasser widerumb erwenchet vund gessen.

Auffgedörrete Kirschen / die mag man auch solcher massen erwässern / vund geben / oder wie gesagt / mit Brosem von Brodt durchstreichen / vund Müßlin darvon bereyten.

Gute frische Weintrauben / so auff vier Wochen zu dem wenigsten auffgehendet vnd verweltet worden / mag man dem Patienten auch geben in frischem Wasser erwaschen / oder mit Brosem von Brod ein Müßlin darvon bereyt.

Frische Rosen oder Meertreibeln in kaltem oder warmen Wasser wol erwaschen vnd erschwillet / dann die innern Kernlin heraus genommen / die mag man den Kranken also essen lassen.

Oder streiche sie durch mit einem wenig Brosem von Brodt gar wol zerstoßen / vnd



vnd bereyt dünne Müßlin darvon / mit Zucker  
angemacht.

Also sol auch von den Eibeben / vnd fleis-  
chen Rosinlin verstanden werden.

Wol zeitige Pfirsich auffgetrucknet in ei-  
nem heißen Backofen / die mag man auch in  
Wasser widerumb erfrischen / vnd mit brode  
den Patienten essen lassen / oder durchstreiz-  
chen / vnd ein Müßlin darvon bereyt  
set.

Von äpfeln mag man mancherley Kost  
bereyten / den krancken Personen fast anmü-  
tig vnd nützlich. Dann erstlich mag man  
ein frischen schnitz von einem Äpfel niessen  
rohe / so er / nach dem er vom Baum abge-  
brochen / zum wenigsten sechs wochen gelez-  
gen / vnd in sich selbst wol zeitig worden ist /  
Solche äpfel mag man braten / vnd dempf-  
fen / oder äpfelmüßlin mit ein wenig Zuck-  
ers / Weins / vnd Saffran darvon bereyten.

Die äpfel zu verdempffen / soll man oben  
den stiel wol heraus schneiden / vnd ein löch-  
lein hinein machen / daß man ein stücklein  
Zucker Candit hinein stossen möge / als dann  
man das büßlin widerumb darauff / vnd



## Kochbüchlin für

Setze solcher öpffel etliche in ein niderig weit  
beuchet töpfflin neben einander / geuß ein we-  
nig Wein vnd Wasser darüber / thu es gehet  
zu / laß es also vom Dampff in heyssem Kol-  
feuerlin wol dampffen / mit ein wenig Enß  
vnd Fenchelsamen.

Die kleinen Marsilier Feigen soll man  
in warmem Wasser wol erschwillen / vnd  
dann also auß frischem Wasser essen. Oder  
streiche sie durch mit Brosam von dem  
Brod / vnd mach ein Feigen Pfefferlin dar-  
von.

Süß Mandelkern inn einem warmen  
Wasser erweichet / daß ihn die Haut abge-  
het / dann in kaltem Wasser wol auffschwel-  
len lassen / mag man auch essen mit Brosam  
von Brodt / zu einer bequemen Speiß / Oder  
Mandelmilch mit Brosam vom Brodt / o-  
der ohn dieselbige darvon bereyten / wie dann  
hernach genugsamlichen angezeyget wirdt /  
in bequemer pflegüg hieziger schneller scharf-  
fer Feber.

Muscatteller beerlin die mag man vnder-  
weilen mit Brodt rohe essen / oder die ge-  
dörten Byren in Wasser gesotten / oder sol-  
che



he mit Brosam von Brodt durchgestrichen / vnnnd ein Byren müßlein darvon bereyten.

Item / die gemeinen Nüß / so man Wallnüß / oder Welsch Nüß nennet / sol man in warmem Wasser wol erwässern lassen / so schwellen sie widerumb auff / vnnnd werden grün / also / daß man die Heutlin darvon hinwegnehmen mag. Also rein geschelet / mag man sie den Krancken auch geben / mit Brodt zu essen / oder mit andern müßlin bereyten.

Die innern Kernlin von Granatenöpfeln / seynd den Krancken auch ein anmütige labhaffige Speiß.

Pineen kern in warmem Wasser wol erwässern lassen / dann mit weissem Wein bespranget / oder mit Rosenwasser vnd Zucker / ist ein bequeme speiß / doch daß man zu allen solchen Speisen allezeit ein wenig Brosam von reinem weissen Brod esse.

Von Krautmüßlin magst du ein solches Müßlein bereiten / Nimb zwey theil Bursch Bletter / vnnnd ein theil Binetsch / oder umb auch Gartenfressen / oder Man-



## Kochbüchlin für

golt/ mit dem halben theil sauren Klee / vnnnd dem drittentheil Petersilien wol gesotten/ erstlich / vnnnd die Brühe hinweg gegossen/ dann mit Mandelmilch / oder sonst mit gesotten Brühlin von Hünern/ Kalbfleisch oder jung Kitzlin fleisch gesotten/ vnd ein müßlin darvon bereydet.

Ein solches Müßlin das mag man auch bereyten von zwey theil Gartenfressen/ vnnnd den dritten theil Spinat / oder Binetsch/ oder an statt des Binetsch / Mangolt / oder Beten.

Weiter magstu auch solche Müßlin von Gartenfressen / so man zu dem Salat brauchet/ vnd weissen Mangolt/ jedes gleich viel/ vnd halb also viel Petersilienkraut/ gebrühet/ oder gesotten/ außgeballet/ vnnnd mit Fleischbrühlin vnnnd ein wenig Butter / oder süß Mandelfernen öl ein sanfft lindes fraut müßlin darvon bereyt.

Oder nimb drey theil Körbelfraut/ vnnnd den dritten theil Binetsch/ oder Spinat/ oder Mangolt / vnd bereyt ein solches Müßlin darvon.

Du magst auch nehmen zwey theil  
Mangolt



Wangolt / oder Beten / vnd den dritten theil Petersilien / oder Wiltten / so man auch Buschart nennet.

Oder nimb zwey theil Wiltten / oder Buschart / vnd ein theil Petersilien / davon bereite ein müßlin.

Von Lactic mag man auch gute nützliche Krautmüßlin davon bereyten / also / daß man nemme Lattichbletter / sie vorhin einen wall auffsieden lassen / nimb darzu den dritten theil Petersilien / vnd den sechsten theil Wasferminzen / das gibet gar ein gut wolschmeckendt Krautmüßlin.

Die jungen Kolsprossen in ein warmem Wasser wol erweycket / die mag man dann mit Mandelmilch / oder mit guten Hünnerbrüßlin wol hernach sieden / vnd solches Krautmüßlin darvon bereyten.

Oder du magst solcher Køl also mit frischem Schweinen Fleisch auch nützlichen brauchen / also / daß du nach dem das Fleisch halb gesotten / das Kølkraut darzu thust / vnd sieden lasset. Solchen Køl mag man in sonderheit denen bereyten / so die zeit ihrer gesundheit sich mit dem Kølkraut er-



# Kochbüchlin für

heren/als die Sachsen/ vnd Niederländer.

Von Wurzelkraut / oder Wurgelen zwey theil / vnd ein theil Petersilien / vnd den vierdten theil krauser Balsam Münz/ mag man auch solche Krautmüßlein bereyten.

Die jungen Dollen von den Spargen erstlich mit Salz vnd Wasser gesotten/ vnd die Brühe hinweg geschüttet/ mit Mandelmilch/ oder Hünnerbrühlin/ oder Kalbfleischbrühlin gesotten / zu einem frefftigen guten Müßlin.

Die vnzeitigen grünen Kürbiß solt du also bereiten : Nimb der langen Kürbiß / welche mehr zu der Speiß / darin die anderen auffgepflanket werden / wann sie noch grün seynd/ vor dem sie am fernen erharten / vnd schneid die eussersten Rinden von den Kürbissen hinweg/ laß erstlich mit einander klein geschnitzlet wie die Rüben / mit Wasser vnd Salz wol sieden / vnd schütte darnach dieselbige Brühe hinweg / als dann nimb Hünnerbrühlein / oder sonst ein gar gute freyßte Fleischbrühe / seudt es damit wol/ daß es linder werde / Oder an statt solcher Brühe magst



magst du auch Mandelmilch nehmen/vnnd  
solche Müßlin darmit bereiten / vnd mit Co-  
riander anwürken/auch zu lezt mit ein wenig  
Saffran gelb färbem.

Von den grossen schwarzen Kürbiß / so  
auch gelb werden / wann sie wol zeitig/magst  
du auch solche Müßlin bereyten / aller mass-  
en/wie gesagt ist.

Rote zame Noren / so man auch gelbe  
Nüblin nennet/ seud man in Wasser / schütte  
dasselbige abe/vnnd röstet sie in Butter/oder  
süß Mandelfernen öle / ist ein nützliche lieb-  
liche Speiß. Solcher massen magst du auch  
die gelben Noren / die langen Pastinack  
wurzel/vnnd Geirlin also bereiten/mit But-  
ter / oder mit feist von Speck daran ge-  
brand.

Die langen Pastinack Wurzel / bereitet  
man mit Wasser/gesotten / die erste Brühe  
hinweg geschüttet/dann wol mit Butter feist  
gemacht/vnd ein wenig Honig/ oder gesotten  
Most daran gossen. Andere nehmen Zwis-  
beln darzu.

Die gelben Noren seyndt nützlichen/erst-  
lich



# Kochbüchlin für

lich mit Wasser/ hernach aber mit bequemer  
Fleischbrüh gesotten.

Junge Hünner / oder alles Gefögel/ was  
einen Kamp / oder Kreiden hat/ mag man  
mit Petersilien Würkel sieden/ vnnnd mit ein  
wenig Saffran gelb machen/ oder ein wenig  
Muscaten Blüt daran werffen/ solche brüh  
lin suppen / oder das fleisch von den Hünern  
essen.

Das fleisch von solchen Hennen/ Hanen/  
oder Gefögel wol zerstoßen / vnnnd durchges  
strichen mit Kleyenbrüh oder Gerstenbrüh  
lin/ oder Spelzbrühlin/ vnd dergleichen/ soll  
man ein gestoßen Hünermußlin darvon be  
reiten / solche mit reingepuluertem Corian  
der anwürken / vnd mit ein wenig gebrants  
Speck feyst machen / Auch wo der saur ge  
schmack lieblicher vnd angenehmer/ mit ein  
wenig Agrest temperiren.

Alles Gefögel vnnnd dürr gebratens/ mag  
man wol mit Agrest anmachen / vnd im bras  
ten mit zerlassenem Speck wol betreyffen/ o  
der durchspicken.

Junge Künghlin / so man auch Canin  
nennet/ die drey oder vier Monat alt / oder  
älter



älter / sol man erstlich wol erschwellen / mit  
Speck durchspicket / dann die Hünnerbrühe  
sieden lassen / oder braten.

Junge halbgewachsene Häßlin / mag  
man auch also bereyten.

Die kleinen Vögelin sol man aufnemen  
vnd bereyten / dann in heissem Was-  
ser vorhin wol erschwellen / vnd ein saurer  
Brühlin daruber machen / mit Agrest / vnd  
Coriander angewürhet. Oder mag man sie  
auch braten / wol gespicket / vnd mit Agrest  
geessen.

Von der Lungen eines jungen Kiklins /  
vorhin wol gesotten mit Wasser vnd Salz /  
dann klein gehacket / vnd widerumb gesotten  
mit Mandelmilch fünfftheil / Essigs den  
sechstentheil / vnd mit Coriander anstatt  
scharpffer Würz angemacht.

Du magst aber auch von solcher Lungen  
ein gut Lungen müßlin bereyten / also / daß  
du nimmest die gesotten Lung / wie obenge-  
meldet / in Wasser vnd Salz gesotten / dann  
fast klein gehacket / vnd mit Agrest / oder  
halb Wasser vnd Wein gesotten / daß es  
mürb werde. So du wilt magst du auch

J v ein



# Kochbüchlin für

ein wenig Zwibeln schweyssen / vnd daran thun / mit ein wenig Zimmet vnd Coriander Puluer angewürkt.

Item / gebraten Lamb oder Rindlin fleisch / das mag man auch dem Kranken vnderman-  
len wol geben / mit bequemen Salsen / vnd  
Agrest bereydet / vnd mancherley Kräut-  
safft / als Sauwerampffer / Petersilien / vnd  
dergleichen / oder mit Rosen Essig / oder ge-  
meinen Essig abbereyt.

Frische weyche Eyer gesotten / oder in wass-  
ser geschlagen / vnd für sich selber / oder mit A-  
grest essen.

Solche frische Eyer pfleget man auch  
nützlich in einer Platten / oder Zinnen Ge-  
fäß / in süß Mandelfernen öle / oder in But-  
ter zu backen / mit Salz / oder mit Agrest zu  
essen.

Von Mandelmilch mit Eyer magst du  
auch ein solches Rühlein bereyten / also / daß  
du den sechsten theil Essigs darzu nimmest /  
vnd allein ein einigen wall thun lassesst / dann  
ein Ey oder zwey darinn geschlagen / nach-  
dem du solche Milch gern dick hettesst / so du  
es herab vom Feuer hebest.

Ein



Ein gut Sauermilchs Sūpplein von einem Ey zubereyten : Nimb fünff theil Wassers / vnd ein theil Essigs / laß mit einander einen Ball auff sieden / vnd rühr wol zerschlagene Eyer darunder / vnd so du es vom Feuer abnimmest / so würck es mit ein wenig reyn gepüluertem Ingber vnd Coriander / so hastu gar ein gut lustig Sauermilchs Sūpplin. Du magst an statt deß gewürck auch ein blätlin oder etlich Salben hinz ein thun.

Frische Schotten / oder Reßmolcken von Weismilch gescheiden / vnd wol durchgeseihen / darinn mag man Brosam vom Brodt weychen / vnd ein Sūpplin darvon essen.

Krebs mit Pfeffer vnd Essig / oder allein von ihrer selbst engnen Brühe gesotten / ist auch ein gute speiß.

Item / das Fleischicht Marck von Krebsen / stößt man auch wol zu Meuß / streichet es mit bequemer Fleischbrühe durch / daß es ein Meußlin gebe / das nennet man ein Krebsmeußlin / ist sehr lieblich vnd gut zu genießsen.

Noch ist ein art der kleinen Meerkrabben  
lin



## Kochbüchlin für

lin / Grablen genandt / die pfleget man auch mit Essig abzusieden / Ist vber die maß ein anmütige Speise / so insonderheit zu essen lust bringet.

Von Fischen ist der Bersig sehr nutz vnd gut / vnderweilen scharpff mit Saltz abgesotten / dann die scharpffe Haut darvon gethan / vnd von guttem Gewürck ein Brühlin bereyt / mit Wein angemacht / darüber gossen / vnd gessen.

Grundeln vnd andere kleine Fischlein / so vnter die gefunden frischen Fisch geachtet werden / seud man mit halbem Wein vnd Wasser abe / machet ein gut dickes Ingbers brühlin dran / mit ein wenig Mattenförmel.

Weiter mag man etliche Fisch auch auff einem Kost mit sanfften Kolsenwerlin wol braten / mit Essig vnd Butter betreyffet.

Mercke auch für eine sonderliche Regel / daß man in aller Speiß fast wenig Saltz brauchen sol.

Weissen Zucker mag man in aller handt Kost nütlichen brauchen / nicht darmit gesotten / sonder allein darauff geschewet.

Vom



Von Violettensirup / oder Rosen sirup /  
mag man auch vnderweilen gute Träncklin  
berenten.

Der safft von außgepreßten öpfeln vers  
schumpt / vnd gesotten / givet auch einen gu  
ten nützlichen Tranck.

Granatenöpfel safft außgepreß / ist ein  
sehr nützlicher guter Tranck. In solchem  
Granaten öpfel safft mag man vnterweilen  
Senchelwurzel erbeissen.

Von Meertreubel mag man auch einen  
nützlichen Tranck bereyten.

Wie man deren / so mit gebrechen  
des blöden Hirns / vnd mancherley zufall der  
selbigen pflegen soll / mit Speiß / Tranck /  
vnd aller eusserlichen wartung.

## Das XXVII. Cap.

**E**rstlich / so viel Speiß vnd tranck bes  
langet / ist ein gemeine Regel / das  
man sich in solchen gebrechen der blö  
digkeit vnd des Hirns in sonderheit bes  
heißige / daß man solche Speiß brauch / die  
leicht



# Kochbüchlin für

leichidäuwig sey/ viel guts gesundes geblüts/  
oder reichliche narung gebe/ Solche Spei-  
sen sol man in sonderheit bereyten / vnnnd  
wol abwürken mit gutem Gewürk / für-  
nemlich mit gutem scharpffen außgebissen  
Zimmet.

Unter allen Speisen dienen ihm wol  
weychgesottene Eyer. Solche Eyer soll  
man denen/ so mit blödem Hirn vnd Haupte  
behafftet seynndt/ eingeben/ bereyten / daß sie  
in Wasser gesotten werden weych / das ist  
die beste weise die Eyer zu kochen/ oder zu der  
Speiß zubereiten. Solche weiche Eyer  
sol man auch zu anfang / vnnnd vor anderer  
Speiß einnehmen/ mit ein wenig Salz auß  
der Schalen gessen.

Weiter sol man einem solchen Patienten  
von feissten Hennen auch gute Brühlin bez-  
reiten / vnnnd eingeben / Süpplein mit  
Weißbrodt darvon gemacht. Von sol-  
cher Hennen seynndt ihm auch sehr nütlichen  
die Leber gessen / vnnnd das Hirn / dann das  
Hirn von Hennen vnnnd allem harten Ge-  
vögel/ so in Wälden vnnnd Gebirg sich ent-  
zelt/ hat sonderlich krafft/ tugent/ vnnnd eigens-  
schafft



schafft / das blöde Hirn in aller handt zufäl-  
 len / dieselbigen zustercken / vnnnd befrefftigen.  
 Darumb man ihm von solchem Gevögel /  
 wie gesagt / mancherley gericht bereyten sol /  
 fürnemlich süpplin gemacht von der Brühen  
 des jungen Lammfleisch / oder Kizlin fleisch /  
 welches fleisch in sonderheit gesotten werden  
 sol mit Petersilien wurzel / oder Rüblin /  
 Doch daß man solche Rüblin allezeit vorhin  
 siede / vnnnd die erste Brühe hinweg gieß.  
 Man sol auch etwan an solches fleisch ein we-  
 nig Petersilienkraut / Maieran / Burretsch /  
 vnnnd Ochsenzunge blümlin vnd kraut werf-  
 fen / darmit das Brühl ein guten geschmack  
 vnd geruch darvon empfahe. Gegen dem  
 Herbst aber / so das Wetter etwas mehr zu  
 kälte geneget / mag man Muscatenblumen /  
 vnd Summetröhrlin solche brühl anzuwür-  
 gen / auch brauchen.

Darmit aber auch der lust vnnnd appetit  
 der Kranken / so mit blödigkeit des Hirns /  
 vnnnd andern darvon verursachten gebrechen  
 beschaffet seyndt / erhalten / vnd wo er vns  
 erdrucket / wider erquicket / vnnnd angeren-  
 et werde / mag man auch diese Sassen fast  
 nützlich



# Kochbüchlin für

nützlichen brauchen / welche du also bereyten magst.

Nimb süß Mandelfernen / von den Hül-  
sen wol gereiniget / frischer Rosein / oder  
Mecertreubel / jedes gleich viel / Brosam von  
Brodt auch ein wenig. Diese stück stöß alle  
wol zusammen / dann so seihe es mit einander  
durch ein Pfeffertuch / mit einem guten  
Brühlin von Hünern / oder andern fleisch /  
wie obgesagt / gesotten / so hastu ein gut Salz  
sen / so man auch für ein Müsslin mit dem  
Fleisch essen mag / Vnd damit es freffziger  
sey dem appetit / oder lust zu der Speiß anzu-  
reizen / ist von nöthen / daß du ein wenig Es-  
sigs darzu nimmest / solchen Essig bereydet  
man auch in sonderheit nützlichen mit groß-  
sen Rosein / oder Mecertreubelen / vnd nennet  
ihn Acetum passulatum, den magstu also  
bereyten / wie folget.

Nimb guter frischer Rosein acht Loth /  
scharpffes Essiges von weissen Wein bereyt /  
zwölff Loth / laß die Weinbeer in Essig wol  
erbeizen / dann siede es mit einander. Die-  
sen Essig also bereyt / magstu zu mancher-  
ley speysen in diesem vnd andern gebrechen  
nützlichen



nützlichen brauchen / wie an jedem ort in sonderheit angezeigt wirdt.

So aber der Patient zu dem Fleisch vn-  
lustig were / oder man sonst des Fleisches ein  
abbruch vnd enthaltung haben wolte / mag  
man ihm die frischen Eyer auß der Schalen  
in ein Wasser schlagen / also / daß du rein  
Wasser vbersehest / vnd ohn alle Stammen /  
daß der Rauch nicht hinnein schlahe / sieden  
lassest / brech die Schalen / vnd laß das Ey  
in das siedende Wasser fallen / wann es gerin-  
net / so hebe es mit dem Löffel senfftiglich her-  
auß / ehe der Dotter verhartet / thue Butter in  
ein Zinnen Schüssel / laß sie warm wer-  
den darinn / vnd lege das Ey also hinein /  
das ist gar ein zarte gute Eypreis. Solche  
Eyer mag man auch auff ein andere art bez-  
reiten / also / daß man den heißen But-  
ter in der Schüssel wol warm werden läßt /  
dann das frisch Ey darinn obgemelter mas-  
sen bricht. So man aber an statt der Butter  
süß Mandelfernen öl brauchet / were besser /  
vnd nützlicher.

In dieser zeit / mag man ihm auch vnter-  
weilen nützliche Süpplein bereiten / von

R

roter



# Kochbüchlin für

roter Zisererbes brühe / oder Krautmüßlein  
machen von Binetsch/ Mangolt/ vnnnd derg-  
gleichen von guten bequemen Kräutern/ als  
so/ daß man solche Kräuter nimmē/ vnd wol  
reynige von aller vnsauberkeit / dann in sie-  
dendem Wasser wol brühe / daß sie müß-  
zart/ vnnnd lind werden / dann mit Butter/ o-  
der süß Mandelfernen öl wol geröstet/ vnnnd  
der heißen Brühe / darinn solches Kraut ge-  
sotten/daran gessen.

In der zeit auch / so man sich des Fleisch  
enthalten wil/ werden auch harte Fisch/ so in  
frischen harten steynigen Wassern gehen/ vns-  
schädlich zugelassen/ als Bersich/ Goltsich/  
vnnnd dergleichen/ hart vnnnd scharpff mit Salz  
abgesotten. Zu solchen Fischen mag man  
auch obgemelte Salsen brauchen/ mit dem  
Meertreubel essig bereyt.

Zu einem beyessen von Früchten / sendt  
die Pineen Kern müßlich/ die soll man aber in  
einem reynen warmem Wasser erstlichen  
gar wol erschwellen / dann mit Rosenwasser  
vnnnd Zucker angemacht / messiglichen nuch-  
sen. Solcher massen brauchen wir in dieser  
Landtart / die Mandelfernen ganz süßli-  
chen



ehen / vnnnd die frischen fenßten Meccetreubel.  
Solche mag man vor / oder nach der Speiß  
essen / dann sie nicht allein lustig zu essen / son-  
der auch gut.

Winterszeit mag man zu geringem bey-  
essen neben anderer Speiß auch ein nützlichen  
gute Feigenpfeffer machen / auff folgende  
weise: Nimb rein Semelmehl / als rein du  
es haben magst / das rühre mit sauberem was-  
ser wol ein / daß es ein zartes Müßlein ge-  
be / würhe es mit Zimmetrinden / vnnnd  
Muscatenblumen / siede die Feigen ein we-  
nig besonder / dann wirff sie hinein / vnnnd laß  
mit einander sieden zu rechter bequemer dicke /  
Auff das letzte / so man es auffgeben will /  
soll man es mit ein wenig Saffaran in Wein  
zertrieben / fermen / vnd zu rechter dicke sie-  
den lassen. Die Feigen werden auch inn  
solchem fall nützlichen an kleine Spißlin von  
Holz berent / angestecket / vnd senfftiglichen  
gebraten auff einem Rofeuwerlein / Solche  
speiß ist nicht allein lieblich / sonder auch nütz-  
lich / dann sie miltet vnnnd senfftiget den  
Bauch.

Man soll ihm auch vnterweilen Quits-  
R ij ten



## Kochbüchlin für

ten/ oder Birn in der äschen braten / vnd mit Zucker besprenge / vnd also eingeben nach der Speiß / darmit den Magen zubeschließen / daß die schädlichen bösen Dämpff nicht vber sich riechen / in das Haupt. Solche Birn oder Quitten zu braten / solt du in ein naß Werck verwickeln vnd wol bewinden / dann in heisse aschen / oder glüende Kolen wol eingraben / vnd also gebraten reyn schelet / vnd den innern kusen heraus schneiden / dann zu Fleinen vierteln geschnitten / mit Zucker besprenget / dem Krancken fürtragen.

### Von Getranck / in vorgemelttem gebrechen.

**I**n seinem Getranck soll er niessen vnd brauchen roten Wein / der schön / klar / vnd lauter / vnd eines guten geruchs sey / zimlichen Wein hab / doch nicht zu frefftig / vnd nicht verwässert sey. Sommerzeit sol er diesen Wein / fürnemlich den leysten Trunck / mit Zuckerwasser vermischen / oder temperiren. Zwischen den malen sol er sich vor trincken enthalten.

Von



Von anderer eusserlichen haltung  
vnd wartung/obgemeltes gebre-  
stens.

**E**rsichtlich des Luffts halben / sol man ei-  
nem solchen Patienten ein Gemach  
erwehlen/das zu messiger wermie vnnnd  
trückne mehr dann zu anderer Qualitet ge-  
naget sey hell / vnnnd klar/dann aller trüber  
Lufft ist schädlich/sol er sich genzlich inhal-  
ten/vnd nicht für sein Gemach heraus kom-  
men/an solchen feuchten Lufft.

In solcher zeit soll man auch in obgemel-  
tem Gemach den Lufft mit gutem Geruch  
zu wärme vnnnd trückne nengen / Darzu sol  
man diese folgende Rauchfügelin berey-  
ten.

Nimb schönes flares erlesenen Wey-  
rauchs / der dünnen eussersten schelffen der  
Lurinat Rinden / scharpffes außgebis-  
s Zimnacts/roter edler dürrer Rosen/Lor-  
erblätter / rot vnd gelbwolriechend Sans-  
el / Muscatennuß / frischer fenster  
fügelin / jedes anderhalb quint Aloes /  
R iij oder



# Kochbüchlin für

oder Paradis Holz/ ein halben scrupel / das  
ist ein halb drittheil von einer quinten / des  
besten unverfälschten Bisams vnd Ambers/  
jedes drey Gersten körnlin schwer.

Diese stück alle zu einem reinen subtilen  
Puluer gestossen / feucht an mit reinem klä-  
ren Terpentin / daß es an einander beschaffen  
mög/ vnd ein zehen Teyg gebe/ stoß es kräft-  
tig vnd wol durch einander / vnd bereite  
kleine Kügeln darvon / der magst du eines  
auff ein Glütlein legen/ vnd das Gemach  
jederweilen darmit bereuchen. Wo es auch  
also geordnet / soll man ein sanfftes vnd  
lindes Kolsfeuerlein darinn brennen lassen/  
von dürrer wolriechendem Holz/ als Kess-  
marin/ Wecholder/ vnd dergleichen. Aber  
der kalte Mitnacht Lust ist in diesem fall  
auch fast schädlich / fürnemlich so er dem  
Mittägigen Lust / oder Ostwindt folget.  
Sommerszeit aber soll man sich halten daß  
man nicht an der Sonnen sich mit dem  
Haupt entblöß / Das Gemach soll auch mit  
zu klein seyn/ Man hüt sich auch vor dem  
Monnschein.

Dieser Patient soll auch nicht vber sieben  
stunden



stunden schlaffen / dann von vielem wachen  
resoluiere sich viel der leblichen Geister / das  
rumb von nöthen solche widerumb zuerfüls  
len. Derhalben wo er nicht schlaffen mag / sol  
er doch obgemelte zeit zum wenigsten ruhen /  
Doch sol er nicht zu Beth gehen / oder sich zu  
der ruhe niederlegen / es seyen dann zwu stun  
den vergangen auff das Nachtmal. Als  
dann sol er sich warm zudecken / vnd in sonder  
heit das Haupt bewaren mit Nachthauben.  
Die eusserlichen Glieder soll man ihm auch  
in sonderheit wol bereiben / vnd erwärmen  
mit warmen Tüchern / fürnemlichen Wint  
ters zeit / dann solche erwärmung eusserlicher  
Glieder ist vber die maß der däumung fürs  
derlichen. So es aber sach wehre / daß solcher  
Patient bey Nacht nicht schlaffen möcht / sol  
er auch deß Tages ruhen / doch daß er obges  
melte maß nicht obertrette / vnd damit die ges  
bürtliche reynigung der oberflüssigkeiten verz  
hindert werden / Solcher schlaff nach mittem  
Tag / soll auch auff zwu stunden lang nach  
der Speiß verzogen werden. Doch sol man  
hierinnen der gewonheit in sonderheit nach  
geben.



# Kochbüchlin für

So baldt der Patient des morgens erwachet/ sol man ihm die Arm vund Schenckel mit warmen Tüchern / wie oben gemelt/ bereiben / vund erwärmen / darmit die natürliche wärme/ vnd der lebliche Geist darmit erquicket / gestärket/ vund bekräftiget werde/ vnd sich alle Dämpff vertriehen / Doch soll er mit allem fleiß vorhin vntersuchen sich von aller vberflüssigkeit zu reinigen / vund scruben/ aber fürnemlich des Stulgangs / in welchem fall der Arzt sonderlichen fleiß anwenden soll. Auch mag man den Stulgang/ wo er mit seinem Natürlichen Gang hart/ mit bequemen Stulzäpfflin anreisen/ solche Zäpfflin mag man mit Honig bereyten/ hart gesotten/ mit ein wenig Salz/ vund mit öle gesalbet / Oder man mag Alaun zäpfflin / Seyffenzäpfflin / oder reingeschabten Mangolt wurzel brauchen / in Dillen ölen gesalbet / vund mit ein wenig Salz besprenget.

Nach der Speiß soll er kein sonderlich exercitium brauchen / noch sich viel vben oder bewegen/ es sey dann vorhin die Speiß im Magen genugsamlich gedawet / welches



welches am volkömlichsten beschicht in sechs  
stunden. Solche vbung soll auch fast messig  
seyn / vnnnd darauff nicht von stund an ge-  
speist werden / sonder ein wenig verziehen.  
Das Haupt sol man solchem Patienten mit  
warmen Tüchern auch wol bereiben vnnnd  
erwärmen / dann fast sensstiglichem mit einem  
Helfenbeynen Strich wol fennen / welches  
für ein sonderliche beübung des Hauptes ge-  
acht wirdt.

Wie man deren so mit Hitzigem  
Hauptweh beladen / in Speiß / Trancß /  
vnd fürnembsien eusserlichen  
dingen pflegen sol.

## Das XXVIII. Cap.

**I**n solchem Hauptweh / welches seinen  
ursprung / oder fürnemlichen verur-  
sachet wirdt von oberflüssigem Ge-  
blüt / ist fürnemlichen von nöthen / daß man  
alle hixige Speiß vermeide / deßgleichen al-  
les so hefftig vber sich dämpffet inn das  
Haupt / als gemeiniglich alle Gewürk  
R v Speiß /



## Kochbüchlin für

Speiß / dergleichen alles was feist vund  
schmalzig ist / auch was scharpff vund hainig /  
als Zwiibel / Knoblauch / vund dergleichen /  
Auch Speise eingebe / mehr zu truckne / dann  
zu feuchte genenget / es sey dann den Bauch  
zu miltern / mag man von erst brauchen was  
dasensstiget. Aber was hernach genom-  
men wirdt / sol der ursach halb / darmit den  
aufftriechenden Dämpffen inn das Haupt  
zu fürkommen / mehr zu truckne genenget  
sey / vund fürnemlich wo solche auch in ob-  
gemeiner rechtmessiger temperierung zu ein  
wenig fälte genenget / were viel besser vund  
bequemer / Doch allein das sie leichtdäunig  
seyen / dann die harddäunige Speiß wirdt  
dester hefftiger vber sich in das Haupt getries-  
ben / wie auch alle Speiß die leichtlichen im  
Magen erfaulet / oder zerstöret wirdt / als  
Milch / vund rohe Obfrucht.

Welche auch zu solchem Hauptweh ge-  
nenget / die sollen sich speisen mit solchem  
Fleisch Sommers zeit / das / wie gesaget /  
leichtdäunig / vund zu messiger fühlung ge-  
nenget sey / als junger Hünner / Kitzlin / Kops-  
hünner /



hüner/ vnnnd dergleichen Gevögel/ vnnnd für  
den gemeinen Mann / welchem solches zu  
köstlich/ Kalbfleisch. Aber Winters zeiten/  
Cappaunen / vnnnd Hännelfleisch / oder  
Spünwidern/ vnnnd von gebraten Künghlin/  
fürnemlich an solchen orten/ wo es im brauch  
dieselbigen zu der Speiß zubrauchen / vnnnd  
erziehen. Aber fürnemlich ist in diesem fall  
ein sonderliche gute Kost / daß man ihn vnter  
obgemelten speisen ein Ey in das Wasser  
schlahe/ dann ein kurtz Brühlein oder Einz  
dunck darzu bereit / mit dem Safft vnzeitis  
ger Treubeln / Agrest genandt/ Granaten  
oder Pomeranzen Safft bereitet. Aber in  
der zeit / so der Patient iekundt mit solchem  
Hauptwehe belegendet / vnnnd angefocht  
ten were/ sol man ihm gar kein Fleisch Speiß  
eingeben/ deßgleichen auch keine Eyer/ vnnnd  
alles was viel Nahrung gibt/ das ist/ darvon  
das Geblüt reichlichen gemehret wirdt/ das  
soll man ihm nicht geben / sondern wie  
obengesaget ist / soll alle Speiß dermassen  
bereit werden / daß sie mehr fühle / vnnnd  
baß truckne. Wie solches der alt Arabisch  
Arket Auicenna inn sonderheit anzeiget/  
welcher



## Kochbüchlin für

welcher spricht / daß man die / so mit hitzigen  
Hauptweh bechaffet / nicht allein mit kü-  
lender Arznei speisen soll / sonder mit sol-  
cher / darvon kühl Geblüt gezogen / vnnnd daß  
selbige etwas erdicket werd / vnnnd solches für  
nemlichen der ursach halber / Damit der  
schmerke des Haupts also verhindert werd  
die materi in sich zuziehen in das Haupt.  
Darumb mag man inn solchem fall dem  
Kranken fast nützlich Müßlin bereyten von  
Linsen / Hirsen / oder Fench / das ist / der groß-  
sewelsche Hirsen / mit guten feinsten Hüs-  
nerbrühlein gekottet / vnnnd brreyet / Es sey  
dann sach / daß der Bauch gar hart verstopf-  
fet sey / welchem gebrechen man in allen sol-  
chen Kranckheiten / wie auch oben gemeldet /  
in sonderheit fürkommen sol / Dann wo der  
Stulgang nicht seinen rechten gang hat / er-  
hebet sich mercklicher vnrath darauf. Wo  
es auch von nöthen / mag man in diesem  
fall schiffstigende Krautmüßlin bereyten /  
mit bequemen vnnnd hierzu dienenden Kräu-  
tern als der zamen Garten Bappelen / so  
nur vor etlichen zeiten in Italien / vnnnd  
jetzundt auch in Teutschlandt auffgezichtet  
wirdt.



wirdt. Desgleichen andere bequeme Kräut-  
ter/ als Sauwerampffer/ Wegerich/ Wur-  
tisch/ vnd Ochsenzunge die ein ringe stiptici-  
um mit haben.

Von Fischen mag man harte Fisch er-  
wehlen/ vnd solche auff einem Kostschiff-  
flichen abtrüeffnen/ vnd braten/ mit einem  
eindunck gessen/ von Agrest/ oder Granaten-  
pffeln safft bereit.

Nach der Speiß ist auch in sonderheit  
gut/ daß man etwas einnehme/ darmit den  
Magen zubeschliessen/ daß die Dämpff nicht  
auffsteigen/ als ein wenig von einer gebraten  
Quitten/ oder gebraten birn/ mit Coriander  
Zucker/ der doch nicht mit Zucker gar hart be-  
zogen sey/ besprenget/ eingessen. Desgleichen  
unterweilen ein wenig Quitten Latwerg.  
Sommers zeit / so die Welschen Kirschen/  
so man die Thyrilin/ vnd auch Kürberen  
nennet/ mag man ihn etliche geben / desglei-  
chen von linden wolgeschmackten Berlin/  
doch fast wenig / vnd allein zum beschluß.  
Wo auch sehr grosse hitz / vnd hefftiges wü-  
ren vorhanden were / soll man den Krancken  
allein mit Gerstenbrühlin speisen/ von gerol-  
ter Gersten bereit.

Von



# Kochbüchlein für Von Getränck in vorgemelten h/lt/ gen Hauptweh.

**D**enen so zum Hauptweh geneget/  
sich aber gern mit fleissiger haltung  
vnd wartung von solchem gebr  
chen enthalten wolten / Den soll man solchen  
Wein zulassen / zu ihrem täglichen getrand/  
der von farben schön / roht / vnd ein wenig  
rauhe am geschmack sey / aber doch sol er den  
Weins fast messiglichen brauchen / vnd  
nach dem er starck ist / wol vermischen / oder  
wässern mit solchem Wasser / darinn Cor  
ander Samen gesotten sey / oder mit gestühl  
tem Wasser. So aber jekund der Patient  
mit Hauptweh behafftet / vnd solches  
jekundt ihn hefftig ansicht / soll er sich vor  
Wein gänzlich enthalten. In solchem  
fall solt du ihm nützlichen Gerstenwasser be  
reiten / Wichernach in sonderheit mancher  
ley bereytung solcher Tränck angezeigt  
werden. Oder magst ihm gemein Trüch  
wasser zu seinem täglichen Tränck stüßeln  
lassen / vnd mit ein wenig saur Granaten oß  
fel safft vermischen / oder mit bequemen  
ropen



ropen süß machen / als mit vermischungen  
des Rosen sirops / Quittem sirops / des si  
rops von Johannes treubeln bereyt / vnd derg  
gleichen.

Nach dem er seyn Speiß vnnnd Trancß be  
quemlichen eingenommen / ist nuß daß man  
das Gemach darinn er ligt / befinstere / vnnnd  
daß er auch an solchem ort still vnd heymlich  
sey / vor aller vnruhe vnnnd gedoß / doch  
daß er sich vor Schlaff enthalte. Wann  
man im auch Händ vnnnd füß in warm Was  
ser leget nach der Speiß / auff ein halbe stun  
de / were sehr nützlich / daß durch solche wär  
me wurden die auffriecheden vnd vbersich  
tigenden Dämpff vom Hirn hinweg / vnnnd  
zurück gezogen.

Von anderer eusserlichen haltung  
vnd wartung / in obgemeltem  
gebrechen.

**D**es Luffts halber soll man sonder  
liche fleissig achtung haben / daß sol  
ches Gemach / darinn der Patienc  
/ nicht zu hitzig sey / noch dämpffig /  
auch kein geruch darinn gespüret werd /  
von



## Kochbüchlin für

von starckem Gewürk / oder dergleichen hitzigen starckriechenden dingen / Dann fast starcker Geruch erwecket schmerzen / vnd Hauptwehe / er seye gleich zu hize / oder fälte geneyget / Doch schynd die hitzigen gewürten geräch in diesem gebrechen am allschädlichsten. Der Luft sol rein vnd klarsyn / es seye dann sach / daß jemand der schmerzen vorhanden / als dann sol man die Gemach befinstern / daß vom liecht werde die feuchten unrüwig / wie auch von aller vnrühē / geschrey / boldern / thöne / oder lauten klängen / Darumb solches ort ganz still seyn sol. Dañ in solchem fehl vnd gebrechen ist nichts nütlichers / wann daß sich der Patient ganz still vnd rüwig halte / vnd sich alles des maßige / darvon das Haupt vnd Hirn bewegt werden mögte / als schwerliche gedanken / vnd fürnemlich vnkeuschheit.

Zu anfang solches Hauptweh / ist auch nütlich / daß man dem Patienten die schenckel senfftiglichen bereibe / ihn darmit / wo er nicht schlaaffen mag / zu der ruhe zu bringen. Durch solche bereibung der Schenckel / wurde auch die Materi vntersich herabge-



abgeföhret in die Schenckel/ von welcher ab-  
 weisung der Gebrechen gereiniget wird. Sol-  
 cher vrsach halb werden auch die Schenckel  
 nüzlichen vnnnd bequem in warm Wasser ge-  
 setet. Doch soll man insonderheit acht ha-  
 ben/ daß man der obern Glieder verschone/  
 vnnnd sie nicht bewege / so der Schmerzen je-  
 zund vorhanden ist. Es were dann sach/ daß  
 solcher jezund nachgelassen hett/ so mag man  
 das Haupt nüzlichen kemme mit einem Hells-  
 feubegnen Strehel / darmit die schädlichen  
 Dämpffe vom Haupt verriecken. So je-  
 zund der Schmerz nicht zugegen / soll er fast  
 messiglichen schlaffen / sich des Tages auch  
 insonderheit des Schlaaffs enthalten / auch  
 nicht bald auff die Speiß schlaffen / fürnem-  
 lich nach dem Nachtmals nicht vor zweyen  
 Stunden einschlaffen.

So aber der Patient jezund mit solchem  
 Gebrechen behafftet / soll er etwas lenger  
 an der Ruhe / vnnnd dem Schlaaff behal-  
 ten werden / Dann ob wol die Materie dar-  
 durch erhalten / oder hineinwerts getrieben  
 werden möchte / so wirdt doch der Schmerz  
 darvon etwas gemildert / vnnnd geringert/  
 L von



## Kochbüchlin für

von wegen der Ruhe. Solcher ursach halb/  
soll man sich in diesem fall gantzlichen hüten  
vor aller hefftiger bewegung des Gemüts/ es  
sey zu Born/ Unwillen/ oder dergleichen.

Gebürliche wartung oder pflegung  
deren/ so mit dem Hauptwehe/ von Kälte  
verursacht/ behafft seynd.

### Das X X I X. Cap.

**W**elche zu Hauptweh auß Kälte ge-  
nengt / oder darmit behafft / die sol-  
len sich fast messig / vnnnd genau  
halten in Speiß vnnnd Trancß / vnd fürnem-  
lich sollen sie vermeiden / alles was grob vnd  
schleimige Speisen seynd / desgleichen auch  
was fenst / schmalzig / scharpff vnd haumig/  
vnnnd vbersich in das Haupt steigt / es seye  
dann sach / daß der Leib von aller schädlichen  
Materij wol gereiniget vnnnd purgieret sey/  
dann wo solches purgieren beschehen / mag  
man dann etliche nützliche gute Gewürk ge-  
brauchen / als Zimmetröhren / Muscaten-  
nuß / vnnnd beyde Galgantwurzel / klein vnd  
groß



groß. Alle Speiß sollen von Natur auch in diesem fall ganz leichtdäuwig seyn / vnnnd gute Nahrung geben / ein wenig zu wärme genengt / Derohalben bereydet man ihm insonderheit gut Hämmeel / oder Spinnwiderns fleisch / fürnemlichen Winterszeiten. Capz paunen / vnnnd junge Tauben / vnnnd Waldvögel / vnd seynd in diesem Gebrechen / wo die Phlegmatische feuchte vberhand genommen hette / die Wecholder Zimmern vnnnd dergleichen Gevögel am aller bequemesten / in welchem Gebrechen solche Gevögel vñ Spinnwiderns fleisch am bequemesten gebraten gesessen werden. Aber wo man Zeichen vernemte me vberflüssiger Melancholischer feuchten vnd trückne / würde solche Kost bequemer gesotten eingenommen. Welche Eyer seynd in diesem fall auch nütlichen vnnnd gut / desgleichen Brühlin / die man bereyt mit Eiern vnd Brosam vnd Brodt / oder rother Zisererbsenbrühlin.

In diesem fall mag man ihm auch Krautemüßlin bereyten vonn diesen folgenden Kräutern / vnnnd dieselbigen auch gebrauchen / die Speiß mancherley darmit anzumachen /



## Kochbüchlin für

machen/ als nemlich Beten/ oder Mangole/  
Maioran/ Hisop/ Saluy/ krauß Balsam-  
münz/ Eniß/ Fenchel/ Petersilienkraut vnd  
Wurzel.

### Von Getrânck in gemeltem Hauptwehe.

**I**n seinem bequemen täglichen getrânck  
soll man im Wein geben/ der zimlichen  
Weinig sey/ doch so der Schmerzen je-  
kund zugegen / soll derselbige gewässert wer-  
den mit Mastixwasser. Vnd darmit die  
Dämpff nicht auffsteigen/ vnd vber sich rie-  
chen in das Haupt / soll man einnehmen bez-  
zognen Coriander / der aber vorhin wie sich  
gebüret bereyt sey.

### Von gebürlicher haltung vnd war- tung in andern eusserlichen dingen / in obgemeltem Hauptwehe.

**I**n der Luft des Gemachs / darinn sich  
ein solcher Patient enthalt / soll zu  
wärme vnd trückne geneigt seyn/  
doch soll man maß halten inn der trückne /



wo man nicht gewißlichen weiß / ob die Ma-  
 tern mehr zu Melancholischer / oder Phleg-  
 matischer feuchte genenget sey / Solches  
 Gemach soll auch zimlichen Tag oder Lieche  
 haben. Wo aber die Lufft in solchem Ges-  
 mach solcher maß nicht geschicket were / soll  
 man ihn also bereyten mit Feuer vnnnd be-  
 quemer beräuchung / allen trüben neblichen  
 Lufft vnnnd Wetter vermeiden / desgleichen  
 die kalten scharpffen Winde / fürnemlichen  
 wann der kalte Wind von Mittnacht sich  
 verwandelt auß dem Ostwind. Sommers-  
 zeit so es trüb dunkel Wetter / desgleichen  
 Winterszeit so es kalt ist / soll man ein helles  
 Feuerlin machen von Beydenholz oder  
 Dännenholz / auch zu rectificierung solches  
 Luffts / guten Wein hin vnnnd wider bespren-  
 gen.

oder nimb zu solchen Dämpffen gu-  
 te kräftige wolriechende Wasser / oder ge-  
 destillirte Wasser von Burretsch / Och-  
 senzung / vnnnd Erbsen / zertreibe ein wenig  
 der wol zerstoßenen eussersten Rinden von  
 Citrinatöpfeln / von etlichen auch Zu-  
 denöpfel genannt / vnnnd ein wenig Ama-



## Rochbüchlin für

ber der vnversälschet sey / vnd laß es also auß-  
dämpffen.

So der Patient mit dem schmerken nicht  
behafft / mag er sich zimlicher massen fast  
sänfftiglichen vben / vund gemächlichen er-  
gehen / Aber so der schmerz vorhanden / ist  
die Ruhe am aller bequemesten / vund je heff-  
tiger der schmerz ist / je mehr sich die Ruhe ge-  
zimet.

Viel schlaffens / fürnemlich des Tags / ist  
auch schädlich / deßgleichen auch so er mit nie-  
drigem tieff gesencktem Haupt schläfft / oder  
zu bald auff die eingenommenen Speiß. Hier-  
an soll man auch insonderheit achtung ha-  
ben / wo solcher Gebrechen mehr zu feuchte /  
wann zu trüekne genenget / daß man die zeit  
des Schlauffs darnach wisse zu messigen /  
dann in der trüekne gebüret sich mehr / wann  
in der feuchte zu schlaffen / Dann in Phleg-  
matischer feuchte ist zimlich wachen bequem.  
Vor allen dingen soll sich der Patient dar-  
halten vnd schicken / daß er täglich sein  
bequemen Stulgang  
hab.



Wie sich die Weiber insonderheit halten sollen / welche mit Hauptweh beladen / auß vrsach der Beermutter.

### Das XXX. Cap.

**E**s begibt sich vielmals / daß den Weibern sonderlich Hauptwehe entspringet / auß vrsach der Beermutter entstanden. Welche mit solchem Gebrechen beladen / die sollen sich rechtmessig temperierter Speiß gebrauchen / die doch ein wenig zu kühl geneyget sey / vñd stopffung / Aber insonderheit soll man vermeiden alles was windige Pläst im Leib erwecket / vñd langsamer Däwung ist / als alles Gemüß / starck Fleisch von hohem Viehe / oder Gewilde / was auch sehr hüzig / scharpff / vñd hannig ist / vñd hefftig gewürzt / als Zwibel / Senff / ꝛc. Es schadet auch alles in diesem fall / was sehr bitter / oder ganz matisüß / deßgleichen was fenst ist / Man bereyete ihn speiß von jungen Hünlin vñd Turteltauben / welche auß sonderer engenschafft das Hirn stärken vñd bekräftigen / fürnemlichen mögen

L iij auch



## Kochbüchlin für

auch die kleinen Waldvögelin / vund die sich  
im Gebirge enthalten / nütlichen in der speiß  
genossen werden.

Von Fischwerck seynd die harten schup-  
pechten Fisch am aller bequemesten / Doch  
mercke insonderheit / daß fürnemlichen alle  
Speiß gesotten / viel bequemer seynd / dann  
gebraten bereyt.

## Von Getranck.

**A**n-soll sich in diesem fall insonder-  
heit hüten vor allem starcken groben  
Wein / vnd insonderheit die weissen  
starcken Wein gantzlichen vermeiden.

Bequeme haltung in eusserlichen  
dingen / in gemelter pflegung zu mer-  
cken von nöthen.

**A**n soll in diesem Gebrechen / wie  
oben gemelt / hitzigen Lufft / vund der  
schnell in das Haupt steigt / als von  
starckem Geruch / gantzlichen vermeiden / Es  
soll auch das Gemach nicht zu klar seyn / o-  
der zu liecht / man hüte sich auch vor aller  
hefft



hefftigen bewegung / Das Gemach aber/  
das soll etwas lüfftig/vnnd ein wenig dunkel  
seyn. Item / zu viel wachen ist schädlichen/  
wiewol auch viel schlaffen in der erste nicht  
bequem ist/der vrsach halben/das die Matern  
hineinwerts geführt wirdt. Doch ist vn-  
messig wachen schädlicher / dann viel schlaf-  
fen in diesem fall des Hauptwehs. Vnmessig-  
ge bewegung des Gemüths zu zorn / ist fast  
schädlichen.

Weiter ist auch nützlich / das man etliche  
stücke insonderheit brauche / die solche vber-  
sich steigende Dämpffe nider sich trucken/ als  
nemlich / das man etwan ein wenig gebrat-  
ner Quitten esse/oder Quitten-Latweg/wel-  
che doch ohn alles Gewürk bereyt sey. Man  
mag auch in solchem fall nütlichen Corian-  
dersamen mit Zucker bezogen / brauchen/  
oder jederweil ein eingelegten Mirabolanen  
essen.

Den Wein / welchen solcher Patient zu  
seinem täglichen Tranck niessen vnnd brau-  
chen soll / soll man vermischen mit der Brüs-  
hen / darinnen des sawren sämlins Samach  
oder Saurachbeerlin gesotten seynd / mit



Kochbüchlin für  
etlichen Corianderkörnlin. In solchem Was-  
ser mag man auch jedeweiln ein wenig Stei-  
hels ableschen.

Gebürliche haltung vnnnd pflegung  
deren / so der Melancholey insondere  
heit geneyget seynd.

### Das X X X I. Cap.

**W**ie Vnraht vnnnd schaden auß der  
Melancholey entspringen mag / ist  
dieses Buchs nicht von nöthen zu sa-  
gen. Darumb wir allein anzeigen wollen / wie  
sich die / so zu derselbigen geneyget sind / hal-  
ten / vnnnd ihrer in allen dingen gepfleget wer-  
den soll / daß sie von solcher Melancholey ent-  
lediget werden. Vnd ist in solchem Fehl vnd  
Gebrechen insonderheit von nöten / daß man  
solche Speiß bereytet / welche gesund vnnnd  
gut sey an ihr selbs / vnnnd zu feuchte geney-  
get / Wo auch solche Speiß vbersich in das  
Haupt rüch / ist sie in diesem fall nit bequem /  
Solche speiß soll auch nit / weder zu hitz / noch  
kälte geneyget seyn / Alles was Melan-  
choley



holen erwecke / soll man in diesem fall insonderheit vermeiden / als alles Geföchsel oder Gemüß / vnnnd was windige Pläst erwecket / oder den Bauch blähet / fürnemlich hüte man sich auch vor altem Käß / grobem Fleisch grosser Thier / gesalzen vnnnd geräuchertem Fleisch / vnd dergleichen.

Gesottene weyche Eyer / die seynd in diesem fall sehr nützlich / aber die gebachen vber die maß sehr schädlich / was man ihm auch von Fleischspeiß gibet / als kleiner Waldsvögel / vnnnd was sich von Gevögel im Gebirg enthelt / die soll man ihn gesotten geben / vnnnd zu der Speiß bereyten / in gutem gelben Brühlin / mit Rosin vnd dergleichen. Man erwchle auch gut weiß Brodt / das nicht zu frisch / sondern auff zweyer Tag alt sey. Von gutem gefunden Fleisch mag man ihm auch die Brühlin geben.

Von Fischwerck mag man ihm zulassen solche Fisch / die nit schleimig seynd / sondern hart vnnnd schuppecht. Es were auch sehr nutz / daß man ihm des Abends nach der Mahlzeit ein Mundvoll oder zween gebe von Lactickraut / in einem guten Brühlin  
gesot



## Kochbüchlin für

gesotten/ doch ohn Brod/ dann darvon würde  
er zu sanfftem Schlaaff gereyhet.

### Von Getranck.

**I**n diesem fall/ nemlich denen/ so zu sol-  
cher harten sucht der Melancholien ge-  
neget/ darauf zu letzt die Melanchol-  
isch Banwitzigkeit folgen möchte/ soll man  
zu ihrem täglichen Tranck mit starcken Wein  
geben/ desgleichen auch nicht der sehr subtil  
ist/ vnnnd fast vbersich in das Haupt reucht.  
Der bequemest Wein soll zimlich seyn / in  
fräfften vnd starck ein wenig süß.

### Von eusserlicher haltung vnd pflegung.

**I**n allen dingen soll man einen sol-  
chen Patienten allezeit vnderstehen  
frölich zu machen/ damit er allen Zn-  
muth vnnnd schwerliche Gedancken möchte  
von sich auß dem Sinn schlagen/ Unkeusch-  
heit ist in diesem fall auch insonderheit schäd-  
lich / dann das Haupt fürnemlichen darvon  
getrucknet wirdt.

Das Gemach soll dermassen temperiert  
werden / das der Lufft darinn zu kälte vnnnd  
feuchte



feuchte genenget werde / doch nicht zu vberflüssig / also / daß derselbige Luft nicht zu warm oder feucht / sondern dick vnd dämpffig / doch nicht zu feucht sey. Darumb hohe Gemach in diesem fall nicht bequem / sondern in der nidere / doch daß sie nicht zu feucht seyen. So der Patient wachet / soll es heyster / oder leicht in solchem Gemach seyn / so er sich aber zu der Ruhe begibt / sol man es gantzlichen befünstern / es sey des Tags oder des Nachts.

Winterszeit soll er auch nichts zu viel bey dem Feuer sitzen / sich auch nicht unmassiglichen beüben / dann die Ruhe bequemer ist. Er soll auch lang schlaffen / so viel im möglich / sich selbst zum schlaaff zwingen / Vnd wo er nicht schlaffen mag / soll er doch in solchem finstern Gemach mit beschlossenen Augen ruhen in feuchtem Luft / welcher Luft insonderheit befeuchtiget werden mag mit dämpffung kostbarlicher Wasser / vnd andersträuung bequemer Kräuter vnd ruh.

Die Schenckel dem Patienten sänfftig berieben / reynzet auch zum schlaffen.

Wie



# Kochbüchlin für

Wie man deren insonderheit pflegen soll / so in Melancholische Wanwitzigkeit gefallen seyn.

## Das XXXII. Cap.

Se so mit dem Gebrechen der Melancholischen Wanwitzigkeit beschaffet / haben mancherley vrsach halben / gute wartung von nöthen / nicht allein in Speiß vnnnd Tranc / sondern in aller eusserlichen pflegung. Und erstlich der speisung halben / soll man insonderheit vberflüssige ersättigung vermeiden / fürnemlich wo die dāwende krafft blöd ist / daß darauß viel vberflüssigkeiten versamlet werden. Aber insonderheit soll man in diesem gebrechen alles wol vermeiden / so Melancholische feuchte verorsachet / als alles Fleisch / wann von grossen Thieren die grosses Leibs seynd zu der Speiß gebraucht wird. Von aller ungesalzener Speiß / es sey Fleisch oder Fische / wirdt auch grob vnrein Melancholisch Geblüt verorsacht / Aber Hasen / wie die bereyten werden / haben sie die art insonderheit / das

Me



Melancholisch Geblüt zu mehrren / fürnem-  
lichen die alt seynd / denn die jungen halb ge-  
wachsenen Mäßlin in irer Natur noch rechts-  
messiger temperirt seynd.

Von Kochfräutern soll man das Kols-  
kraut vnnnd alle Salatfräuter / so man mit  
Essig einbeyhet / oder wie Compoß einsalzet /  
genglichen vermeiden / dann solche fürnem-  
lich Melancholisch Geblüt erwecken / auß-  
genommen die jungen Hopffensproß / wel-  
che also genossen / nemlich / daß man sie vor-  
hin ein wenig siede / dann mit Essig / Baum-  
öl / vnnnd Salz abberentet / sonderliche Kräfte  
haben / der Melancholischen feuchten wi-  
derstand zu thun / dann das Geblüt darvon  
gereiniget wirdt / sonst seynd alle andere Koch-  
fräuter / so man zu der Speiß brauchet / der  
art / daß sie Melancholisch Geblüt geben /  
fürnemlich obgemelter massen genüßet / auß-  
genommen Burretsch / Ochsenzung / vnd der  
Lactic.

Eingefalkene Oliuen / vnnnd Cay-  
pren / seynd in diesem fall auch sehr schäd-  
lich / dann wiewol den Caypren auch zuge-  
messen wirdt / daß sie die Melancholischen  
feuch-



## Kochbüchlin für

feuchten purgieren / vnn̄d außführen sollen /  
wirdt doch dieselbige vermehret von der sub-  
stanz solcher Speiß. Aber Râß ist vngesund /  
vnn̄d alle Gemüß / oder Geföchßel verursa-  
chen Melancholische feuchte / insonderheit die  
Linsen. Weiter auch alles was bitter ist / vnd  
solche Bitterkeit von Hîß empfangen hat.  
Darumb alle gebrandte oder gebackene speiß  
vnbequem ist in diesem fall.

Aber von den bequemen vnn̄d nützli-  
chen Speisen in diesem fall seynd die / so den  
Leib befeuchtigen / vnn̄d gute Nahrung vnd  
gesundt Blut geben / leichtdäuwig. Darumb  
man solchem Patienten gestossene Müßlin  
bereyten soll von Hünern / vnn̄d zartem  
Fleisch / als Hâmmeln / oder Spinnwider-  
fleisch. Weiter / so seynd weych gesotte-  
ne Eyer in diesem fall auch insonderheit nütz-  
lich vnn̄d gut / oder in Wasser geschlagen /  
wie obengemeldet. Turteltauben seynd auch  
in diesem fall insonderheit zu loben / aber  
alles ander Gevögel soll man vermeiden /  
der trückne halben. Es schreiben aber auch  
die alten Arabischen Erzte dem Habbich-  
fleisch sonderliche Eygenschafft zu / daß



es in diesem fall dienstlichen sey. Das brodt so er zu der Speiß brauchet / soll von den fleis en fast wol außgebeutelt werden / nicht wol geheflet / vnnnd gar vngesalzen seyn. Gut Ses melbrodt / nicht gar zu hart gebachen / von der Krust wol abgeschlagen.

In diesem gebrechen dienen auch in sonderheit wol Müßlin von Griß / oder mit geroltem Weizen / oder Spels bereyt / in feisstem Fleischbrühlin. Solche müßlin soll man mit Zucker süß machen / vnnnd an statt der Butter gut frisch süß Mandelfernen öle brauchen.

Weiter solt du ihm auch Marzapan bereyten / mit Mandelfernen zerstoßen / vnnnd dem Fleisch von jungen Hünern wol zerstoßen / vnnnd mit Zucker süß gemacht / vnnnd mit süßem Mandelfernen öle angefeuchtet / vnd mit ein wenig Zimmet / vnnnd rein gepüluer Aloes Holz angewürzt / also / daß du nemmest auff die acht Loth Mandelfernen / vnnnd sechs Loth des Marck's von Hünerefleisch / wol zerstoßen / vnnnd durchgestrichen / auch schönes weißes Zuckers ein halb pfund / stosse es alles freßtig vnnnd wol durch-



## Rochbüchlin für

einander / vnnnd geuß das Mandelöl daran /  
vnd besprenge es oben mit dem Zimmet vnnnd  
Aloesholz / als dann so bache es in einer sol-  
chen Pfannen.



Solche Marzapan mag man auch billich  
Krafftbrodt nennen / dann alle innerliche  
Glieder darvon gestercket vnnnd bekräftiget  
werden.

In diesem fall seynde auch insonderheit  
nützlich vnd gut die kleinen Rüblein / gesotten  
erstlich in Wasser / vnd die Brühe zweymal  
abgossen / dann des dritten mahls mit guter  
Fleischbrüh / oder Hünnerbrüh gesotten.

In solchem fall mögen auch die gelben  
Rüblein vnnnd Pastinacken Wurzel zu dem  
Speiß



Speiß nützlichem bereit werden. Aber vber  
solch speiß alle/werden von den Alten hochge-  
lobt in diesem fall / die süßen Rüben wurkeln  
von Burretsch.

Von den Früchten seynd fürnemlichen  
gut vnd bequeme Pincen kernen / vnd Fei-  
gen bereit / wie oben gesagt / doch mit massen  
genommen.

### Von Getrânck.

**I**n das tägliche Getrânck solches  
Patienten / soll man einen guten weis-  
sen Wein erwehlen / der zimlicher  
Krafft seye / doch nach dem er starck / vnd der  
Patient solchs gewohnet / gewässert / oder ge-  
mischer. Wo es dann von nöthen / solchen  
Wein zu vermischen / sol man ein Wasser sie-  
en / von wolgereinigten Burretsch wurkeln /  
mit Zucker süß gemacht.

Von bequemer pflegung in euf-  
serlichen dingen.

**I**n diesem fall soll man fürnemlichen  
warmen truckenen Luft vermeiden /  
davon auch die feuchten verbrennet /  
M ij vnd



# Kochbüchlin für

vnd in Melancholen verwandelt werden/  
Gleicher massen soll auch der sehr kalt Luffte  
vermitteln werden/ oder erdickert/ des gleichen  
mehret auch der trüb grob nüblich Luffte die  
Melancholische feuchte.

Die Wärter/ so dieser Krancken pflegen/  
sollen ihm auch des tages zwey mahl auff das  
wenigst den ganzen Leib vber fast sänfftig-  
lich befräumen / vnd darzu mit rauhen  
Leinen Thüchern bereiben / darmit die Glied-  
der sterck vnd kräft entpfahen / die narung  
dister gewaltiger an sich zu ziehen / vnd die  
grosse dämpff vnd plähende windigkeit in den  
Gliedern verschlossen / außdämpffe / vnd  
verriche. Vnd ist die bequemeste zeit solcher  
fräumung auff sechs stund nach der einge-  
nommen Speiß.

Vnderweilen mag auch der Patient/ in  
diesem fall nüblich vnd wol gebadet werden/  
mit Camillen/ Steinflee / Fenigree/ vnd der-  
gleichen bereit/ mit süßen fliessenden wassern/  
dann von solchem Bad wirdt der Mensch  
leibig erhalten vor der Schwindtsucht / oder  
abnehmen/ so in diesem gebrechen gemeinig-  
lich folget.

Nach



Nach solchem Bad sol man ihn wol ab-  
trücken / dann den Rückmeßel mit frisch  
Mandelfernen öl/ vnnnd Viol öl zusammen  
vermischet/wol salben.

Viel wachen ist in diesem fall sehr schäd-  
lich/darumb man den Patienten zum schlaff  
fürdern soll / so viel immer möglichhen/für-  
nemlich des nachts / Vnnnd wo er bey nacht  
nicht gnungsamlich außzeruhet / auch des  
tags. So er sich zu ruhen begibt/ so sol das  
Gemach nicht zu gar befinstert werden / auff  
daß er nicht in ein forcht fall / Solches Ge-  
mach soll auch nicht zu liecht seyn / darmit die  
Spiritus nicht resoluiert/ vnnnd der schlaff hin-  
weg getrieben werd/ Vnd wo er solche zeit nit  
schläffet / sol er doch zum wenigsten ruwen/  
Dann solche ruwe ist ein halber schlaff.

Weiter ist auch in sonderheit von nöthen/  
daß man den Patienten die zeit so er wachet/  
vnterstehe frölich zu machen / vnnnd allen  
Kummer vnnnd Melancholische traurig-  
keit auß dem sinn vnnnd Gemüth schlagen/  
das beschicht aber / so man ihm seinen willen  
läßt / Doch so viel immer möglich/ihm von  
vielerhandt fantaszen abwende / was er bes-



gert/ sol ihm verheissen werden. Man laß  
auch allein die zu ihm / so ihm anmütig seynd  
vnd verier in nicht bald.

Das Gemach soll auch nicht schwarz  
finster noch verdumppfen seyn / vnd alles was  
schwarz ist/ sol man vor ihm hinweg nemen/  
dann solches alles vrsach gibt der bewegung  
Melancholischer feuchten.

In diesem fall benennen auch den man  
wichtigen Melancholischen viel fantasien/  
so man auff lieblich klingenden Instrumen-  
ten spielet / vnd süßiglichen singet / vnd  
auch müglichen fleiß zu freuden vnd kurz-  
weil richtet.

Bequeme wartung vnd pflegung/  
deren/so mit hefftigem Schwin-  
del beladen seyndt.

## Das XXXIII. Cap.

**D**er hefftigen Schwindel vnd  
vmbblauffen folgen gemeinlich  
gar schwere Plagen vnd Kran-  
heiten / aber fürnemlichen die Fallendsucht  
Das



Darumb in sonderheit in diesem fall grosse achtung zuhaben / daß mann sich in Speiß vnnnd Trancß / vnnnd allen eusserlichen dinzgen recht vnnnd ordentlich halte. Vnd erstlichen der Speiß halben ist zu mercken / daß alle vnmäßigkeit schädlich ist / vnnnd die maßigkeit in Speiß vnnnd Trancß hochgelobet wirdt. Doch sol kein solcher abbruch beschehen/daß darauß die leblichen Geister vnnmaßiglichen erhitiget werden / vnnnd vnordentlich getrieben / Darumb viel fasten in diesem fahl schädlich ist. Weiter soll man in diesem gebrechen fürnemlichen vermeiden / alle Speise / so hefftig in das Haupt auffsteigen/sast vbersich riechen/ vnd sehr plähen. Von den auffstiechenden dingen sich zu enthalten / vermeide man alle gewürzte Kost/ was fersht vnnnd schmalzig / scharpff vnnnd harnig ist / als Zwiibel / Lauch/ Senff/ Essig/ vnd dergleichen. Aber die Speisen/ welche plähen/seyndt alle Gemüß/oder Geföcksel/ kalte Kochkräuter/ als Lactic/ vnd Wurzelkraut/ die sehr felten/ sind auch sehr schädlichen.

Die Speisen aber deren er sich nützlich

M

iiij

ge



gebrauchen mag / sollen leichtdäuwig seyn /  
 vnnnd ein gutes Geblüt geben / als weych ge-  
 sotten Eyer / junge Hüner vnnnd Geyvögel / so  
 nicht im Wasser ihre Wohnung haben / Die  
 junge Tauben so nicht geesset / oder gemestet  
 worden / seyn in diesem fall auch nütz vnd gut.  
 Man soll auch weiter alle Flegmatische speiß  
 vermeiden / das ist / welche einen zehen Fleg-  
 matischen schleim geben. Darumb die groß-  
 sen Fisch / vnnnd was nicht hart geschuppert ist /  
 in diesem fehl sehr schädlich seynndt / vnnnd wo  
 man Fisch zulassen wolt / sollen sie hart ge-  
 schuppert seyn. Vnd seynd in solchem fall die  
 Meerfisch weniger schädlich / wann die / so in  
 andern süßen wassern gehen. Solche Fisch  
 sol man auch mit halb Wein vnnnd Wasser  
 scharpff vnd wol absieden / mit Matkum-  
 mel.

Für alle Obsfrucht sollen allein Meer-  
 treubel / Pineen kernen / von Mandelkernen  
 zugelassen werden / bereit wie obgesagt.

Weiter ist auch in sonderheit achung  
 zuhaben / daß man auff ein Mahlzeit nicht  
 mancherley Kost niß / die Speiß auch nicht  
 vngesäuwet geiziglich in sich freß / dann die  
 Speiß



Speiß wol kauen / ist in diesem fall in sonderheit notwendig / vnnnd fast nütlichen. In sonderheit sol man sich auch hüten vor vn-messiger ersettigung / sonder allzeit mit gutem lust / vnd keinem vnwillen zu der Speiß vom Tisch auffstehen.

## Vom Getrânck.

**D**em täglichen Trancß mag dünner / frischer Wein zugelassen werden / wie wol etliche vermeiden / man soll den Wein gantzlich vermeiden / vnnnd daß das Wasser in diesem fehl das nützlichst Trancß sey / mag man verstehen von grobem Wein / der hefftig vber sich inn das Haupt reucht / deßgleichen von neuem trübem Wein. Darumb wir den Wein in diesem gebrechen zulassen / doch daß er / wie gesagt / schön von Farben / klar vnd dünn sey / leichter stercke / vñ geringer frass / Dann so er viel Wein hett / wie man spricht / ist er in diesem fehl nicht bequem. So man ihn auch wässern / oder temperiren wil / als nemlich Sommers zeiten / sol es beschehen mit Zuckerwasser.

**R v**

**Was**



## Rochbüchlin für

Was weiter zu gebürlicher haltung  
vund pflegung in diesem gebrechen in euf-  
serlichen dingen wargenommen  
werden sol.

**E**sserlicher haltung/ ist die schickung  
des Luffts der fürnembsen ding eins/  
also / daß man in sonderheit achtung  
habe in diesem gebrechen / daß man trüben  
neblichten Lufft vermeid/ vnd allen Windt/  
fürnemlichen den Ostwindt/so von Mitttem  
tag herwehet. Weiter ist auch zuviel hel-  
ler Lufft nicht bequeme / als an klaren Sons-  
nen/oder Monschein.

Darumb so soll daß Gemach so viel ins-  
mer möglich / zu dem wenigsten einer Ste-  
gen hoch vund gegen Aufgang der Sonnen  
gerichtet seyn. Wo dann feuchte Wetter  
vorhanden / als fürnemlichen Winters zeis-  
ten / soll man solchen Lufft temperiren mit  
einem sanfften Kolfeuerlin / von Wech-  
holter / Rosenmarin / vund dergleichen an-  
gezündet. Da soll der Patient sich nicht  
genzlich gegen der Feuerflammen richten  
solches Feuers / oder brennender Kerzen/  
darn



dann solchs in diesem fehl vnnnd gebrechen des Schwindels fast schädlich ist.

Vor dem er des morgens die Speiß einnimpt/ soll er sich ganz senssttighen beüben vnnnd bearbeyten mit sanfftem ergehn auff ein halb stund lang / Doch vor stümpffinger bewegung sich enthalten / das Haupt schnell vber sich oder vntersich zu neygen / dann von solcher schneller bewegung des Hauptis / der Schwindel gar baldt verursacht wirdt.

Des morgends soll man im die Schenckel senssttighen bereiben / ehe das er auß dem Beth steige / Doch soll er sich vorhin von aller vberflüssigkeit des Harns vnnnd des Stulgans entlediget vnnnd gereiniget haben. Dann soll man ihm auch das Haupt mit warmen Tüchern wärmen / vnnnd das Haar senssttighen kemmaen.

In diesem fehl ist lang oder viel schlaffen auch nicht bequeme / in sonderheit der Mittags schlaff / oder so man baldt auff das essen / oder eingenommenen Speiß schläffet / Darumb soll man vor zweyen stunden auff die Speiß nicht schlaffen / vnnnd auff das aller lengest sol man nicht vber sieben stunden schlaffen



## Kochbüchlin für

schlafen. Der Patient sol sich auch dermassen zuschlaffen schicken vnd legen / daß er mit auffgerichtetem Haupt lige / vnd dasselbig mit bequemer bedeckung wol bewar. Es ist auch bequemer daß er sich auff die lincke / dann auff die rechten seiten lege. Er schlaff auch in solchem Gemach / da er vor winde vnd fechte sicher ist.

Der bewegung des Gemütes halber / soll er sich in sonderheit enthalten vor stümpfflinger verenderung / weder zu freud / oder zu leyd / trauren / oder frölichkeit / dann darvon die leblichen Geister hefftig bewege werden. Unkeuschheit ist in diesem fehl vnd gebrechen auch in sonderheit ganz vnd gar verbotten.

Dieser Patient sol sich auch fürnemlichen enthalten / daß er nicht gedencke / vnd im sinn fürbilden laß solch ding die schneller bewegung seynde / als schnell lauffende Mülräder / vnd dergleichen. Er sol auch nicht von oben herab tieff nider sich sehen / oder von vnden her hoch vber sich / dann in beyden die leblichen Geister hart angefochten werden.

Gebürz



Gebürliche pflegung vnd wartung  
deren/so mit der Fallenden Sucht  
beladen seynde.

Das XXXIII. Cap.

**D**ie Fallendtsucht / ist ein erschreckli-  
che schwere Plag/ welche in erwach-  
senen nicht wol zuwenden / dann in  
fleissiger vnnnd gebürlicher veränderung speiß  
vnd tranckes/ vnd fürnemlich des Lufftes/ wie  
auch Hippocrates in sonderheit bezeuget. Az-  
ber erstlichen solche Patienten in Speiß vnd  
Tranck ordentlichen zu halten vnnnd gebürli-  
chen zupflegen / ist in sonderheit von nöhten/  
daß man nach der meynung Auicenna / für-  
nemlichen wo Flegmatische feuchte oberflüs-  
siglichen vberhandt genommen / vnnnd fel-  
te des Magens vnnnd Milkes vorhanden/  
daß man alle grobe schleimige Speiß ver-  
meide / vnnnd alles Gemüß/ oder geköchsel/  
desgleichen alles Fleisch von solchem Vieh/  
oder Wiltpret vermeide / daß groß von leib  
se / Dann fürnemlichen alle Speiß vnnnd  
Nahrung in diesem gebrechen solcher massen  
ingerichtet werden soll / daß man solchen  
Patienten



## Kochbüchlin für

Patienten Speiß mit solcher Kost / darvon  
am aller wenigsten vberflüssigkeit sich erhe-  
be. Darumb in diesem fall alle gebratene  
oder gebachene Kost in diesem gebrechen be-  
quemer / dann gesotten / wo man sie dāwen  
mag.

Derhalben soll man zu der Speiß für  
nemlichen erwählen solche Gevögel / die  
truckner Natur seyn / vnnnd sich in dem Ge-  
birg vnnnd Wälden halten. Die Turich-  
tauben seynd auch in diesem fall auß sonder-  
licher eygenschaft nützlichen vnnnd bequeme.  
Aber von allem gemeinem Fleisch mögen die  
junge Kitzlin / halbgewachsene Häslein / vnd  
Küniglein zu der Speiß gebraten werden /  
Wiewol das Kitzlin Fleisch von etlichen  
verworffen wirdt / dann dieses Thier mit  
der Fallendsucht inn sonderheit geplaget  
vnd angefochten wirdt / Derhalben Schaffs-  
fleisch / vnnnd Kephünner von erfahrenen ärz-  
ten in diesem gebrechen in sonderheit verbot-  
ten werden. Die Leber eines Bocks / soll  
auch diesen gebrechen in sonderheit erwe-  
cken / auß welcher ursach das Geysen fleisch  
auch verdächtlichen wirdt. Dann der rauch  
von



von den Geißflaunen / oder der Geißhaut  
 soll die / so mit dieser Plag bechaffet / fallen  
 machen. Darumb solche Speiß nicht be-  
 quem inn diesem gebrechen geachtet wirdt. Al-  
 ber junge Tauben / so gesund flück worden /  
 seyndt nützlich vnnnd gesund / Doch daß man  
 ihn die Köpff abhawwe / vnd nicht darmit zu  
 der Speiß bereit. Junge Hünner seynd nicht  
 tüglich / wiewol die alten Hennen zugelassen  
 werden. Alles Wasser Gefögell vnd Fisch-  
 werck soll man vermeiden / deßgleichen was  
 fenset vnd schmalkig ist. Aber von obgenel-  
 ten Fleischspeisen was zugelassen wirdt / wo  
 man es nicht genungsam dāwen mag / sol  
 man es stossen / daß man es durchstreichen  
 vnd Müßlein darvon bereiten mög.

Von Eyerdotter mag man auch man-  
 cherley nützliche Speiß bereiten. Eiserbrüh-  
 lein / vnnnd Reißmüßlein seynde in diesem  
 Fall auch vnschädlich / Aber die Reißmüßlein  
 soll man mit der Milch bereyten von Dis-  
 teen fernnen / aller gestalt zugerichtet / wie  
 man dann auch die Mandelmilch pfleget  
 zu bereyten / Dann die Mandelmilch  
 ist



## Kochbüchlin für

ist in diesem fall nicht bequem/von wegen der sonderlichen auffricchenden dämpffigen krafft.

In diesem fall soll man in der Speiß alle Kochkräuter vermeiden/die kalter vnd feuchter Natur seyndt / vnd ist der Essig in sonderheit schädlich in diesem gebrechen. Aber von den Kochkräutern mag man vnterweilen nützliche Krautmüßlin bereiten von weißem Wangolt/ mit Hyssop vnd Saluey bereit / Dann der Hyssop hat sonderliche tugendt vnd krafft wider diesen gebrechen. Der alte Serapion lobet den Fenchel / Rosenmarin / Mit solchen Kräutern mag man ihm mancherley obgemelter Kost nützlichen anmachen vnd bereyten. Solchs mag auch von andern trucknenden Kräutern verstanden werden/wie vom Hyssop / Rosmarin/vnd Saluey gesagt ist/ Es sey dann sach/ daß solche hefftig vber sich thun riechen/ mit feuchter zimlicher wärme vermischet / dann solche seyndt schädlich vnd bequem / als Lactie/ Ziwibel/ Knoblauch / Pastinacken/ Senff/ vnd dergleichen.

Alle Frucht die soll man vermeiden/ ohn  
die



die harte gedörzten Haselnuß / mit gutem Zucker bezogen / Pineen kernen vnnnd frischer Marsilier Feigen / die mag man zum Lust zu Vessessen brauchen.

## Von Getrânck.

**D**er fürnembste alte Arabische Arzt Auicenna wil / daß man in diesem Gebrechen den Wein messig gebrauchen soll / vnnnd soll solcher Wein siern seyn / vnd darzu ein wenig sawer. Doch soll man ihn nicht bald zulassen / es sey dann der Leib genugsamlichen gereiniget vnnnd purgieret / sonst ist es Winterszeiten das Honigwasser viel bequemer / aber Sommerszeit ist das Zuckerwasser mit Hyssop / Salben / Muscatennuß vnnnd Cubeblin ein nützlicher Trancck gesotten / vnd mit Zucker süß gemacht / ist in diesem Fehls vnd Gebrechen ein sehr nützlich bequemes Trancck.

## Haltung vnd pflegung in eusserlichen dingen.

**I**n der kühleren kühlere feuchter Luft ist



## Kochbüchlin für

ist fast schädlich / insonderheit in solchen Dr-  
then / da viel Gewässers ist / dann der Luft in  
diesem Gebrechen / fürnemlichen dahin ge-  
richtet werden soll / zu trückne / Er soll auch  
hell / klar / vnd leicht seyn / vnd eines guten  
Geruchs / doch nicht zu hefftig / dann von fast  
starckem Geruch / wie auch Auicenna bezeug-  
et / mag dieser Gebrechen verursachet wer-  
den. Darumb soll man in feuchtem trüben  
Wetter den Luft temperiren / doch daß der  
Leib von aller Überflüssigkeit gereinigt sey /  
mit gutem Gewürk / als mit dem wolriechen-  
den Gummi Storax calamita , Hyssop /  
Maïoran / Kauten vnd dergleichen.

Langes schlaffen / deßgleichen auch vn-  
der Tage zu schlaffen / ist in diesem fehl vnd  
Gebrechen / schädlich. Auff die eingenom-  
men Speiß / soll auch der Patient nicht  
schlaffen / es seyen dann zwo stunden vnge-  
fährlichen verschienen / als dann lege er sich  
zu ruhen mit auffgerichtetem Haupt / Decke  
sich auch warm zu / vnd insonderheit soll er  
die eussern Glieder gar warm halten. So er  
sich aber zu der Ruhe begibt / soll man das  
Geo



Gemach befinstern / vnd so man ihn auffwecket / nicht stümpfflingen anfallen / oder mit grossem Geschrey / vnnnd hefftigem boldern / darvon möchte er sonst leichtlichen in solche Kranckheit fallen.

Von der Speiß soll er sich leichtlichen bewegen / vnnnd zu Fuß auch sanfftiglich erspazieren / damit die Materij vnder sich hin ab zu ziehen. Aber die schnelle hefftige Zungen ist hierinnen schädlichen / deßgleichen auch / so er mit vnerwandtem Gesichte etwas stracks anschawet / das schnell vmbgetrieben wirdt. Die Glieder deß obern theil deß Leibs / fürnemlich das Haupt / soll nicht gebet / oder mit einiger bewegung bewegt werden / damit die Materij nit vbersich gezogen werde in das Haupt. Dieser Patient sol sein Haupt auch allzeit strack vbersich halten / vnd nit sincken lassen / so viel ihm immer möglich. Der vrsach halb ist möglich / daß man sich so viel man immer mag / von bereibung deß Haupts / zwagens oder kemmens enthalte. So auch der bresthafftigen iekund mit solchem Gebrechen beladen / soll man ihm



# Rochbüchlin für

das Haupte halten / daß er es nicht bewegen  
mag.

Gebürliche wartung vnd pflegung  
deren / welchen die Glieder er-  
lamet seynd.

## Das XXXV. Cap.

**D**ie Bethrisen / oder so mit Lämmus vnd  
erfältung der Glieder / Nerven / vnd Ge-  
äders behafft / soll man mit Speiß vnd aller  
russerlichen wartung halten / daß alle ding /  
fürnemlich die Speiß / zu wärme vnd trücker-  
ne genenget werden. Darumb in diesem Fehl  
vnd Gebrechen fürnemlich vermitten werden  
soll / alles was kalt vnd schleimig ist / als Käse /  
vnd alle Speiß von Leng bereydet / schleimig  
gebraten Fisch / Lactic / Burkelfraut / wä-  
serige Früchte / als Kirschen / Pflirsich / vnd  
dergleichen. Insonderheit aber soll man  
sich in diesem Gebrechen vor dem Essig hü-  
ten / dann wie man ihn gebrauchet / bringet  
er schaden. Derohalben auch der Wein in  
diesem Fehl schädlich ist / dann er leichtlichen  
in Essig verwandelt werden mag / so er aber  
unge-



ungedawet zu dem Geäder vnnnd Nerven  
geführt wirdt / welcher Ursachen halb man  
sich fürnemlichen enthalten soll / nemlich /  
vor weissen süssen Wein / fürnemlich zu an-  
fang der Speiß / vnnnd so man grossen Durst  
hat / deßgleichen auch so man sich etwas hart  
bearbeytet / oder gewbt hette / dann solcher  
gestalt wirdt der Wein fast schnell zu den  
Nerven geführt. Aber weiter soll man  
sich auch insonderheit vor kaltem Wasser  
hüten.

Zu einer sonderlichen Regeln mercke man  
auch / daß man deß Abends viel weniger / daß  
deß Morgens essen soll. Zum Nachtmibß  
soll man solchen Patienten auch ein wenig  
Brühlin vnnnd feuchter Kost verordnen vnd  
geben. Sein Brodt soll auch zimlich wol ge-  
backen seyn vnnnd gesäuret / nicht zu rein / vnd  
ein wenig gesalzen. Doch Winterszeit mehr  
dann im Sommer gesalzen.

Solches Brodt soll er nicht essen / es sey  
dann dreyer Tag alt / Fleischbrühlin / Zisere  
brülin vnnnd dergleichen / sind ihm nütlichen  
vnd gut. Man mag ihm auch weych gesotten  
Eyer geben.



# Kochbüchlin für

Von Kräutern / so man zu mancherley Speiß brauchet / dienet insonderheit die Salben / Maïoran / Rosenmarin / braune Besonic / Isop / vnnnd dergleichen. Mit solchen Kräutern mag man auch von Seiten oder Mangolt vnderweilen nützliche Krautmüßlin bereyten / mit Fleischbrühen oder in Butter geröstet.

Von Fleischspeisen / mögen zugelassen werden / vnnnd vor andern gelobt / das Fleisch von jungen Hammeln / oder Spinnwider / fürnemlichen Winterszeit / vnnnd von erstarrten erwachsenen Kälbern. Sommerszeit mögen auch die Hasen zugelassen werden / vnd ist in diesem fall das Hasenhirn insonderheit bequeme vnnnd nützlichen / Dann als alle Erzte bezeugen / soll das gebraten Hasenhirn in diesem Gebrechen insonderheit ein nützliche hilff haben / vnd von Natur ein fräffuge Arzney seyn / wie das Fleisch von einem Fuchß / vnd Gembsenfleisch.

Von Gevögelt so seynd Winterszeit in diesem Gebrechen die Tauppaunen fast bequem / doch daß sie nicht zu feyst seyn / Die junge Tauben / so jehunder flück seynd / werden



werden auch insonderheit gelobet. Doch daß man den Kopff vnnnd Hals darvon hinweg schneide.

Zu ende der Mahlzeit/mögen etlichen zugelassen werden / Mandelfernen mit Zucker bezogen/ Meertreubel/ Pineen/Bonen/vnd die Kernen der welschen Pimpernüsslin. Weß es aber sach / daß den Appetit oder Lust zu der Speiß zu erwecken von nöthen were / erdencken etliche Salsen oder kurze Brüßlin zu bereyten / man mag ein wenig Essigs darzu brauchen / Doch nicht rohe / sondern mit frischen Meertreubeln / oder grossen Rosin bereyt / wie droben angezeigt / solches zu nützen / brauche man auch zimlicher massen Zimmetrind/Muscattennuß vnd Blüt.

## Von Getrânck.

**I**n nemlichen dienet zimlicher Wein in diesem Fehl vnnnd Gebrechen / in stärke vnd kräftten rechtmessig temperirt zu mittelmessigkeit / der soll Sommerszeit mit Honigwasser vermischet werden. In solchem Honigwasser mag man auch

N iij ein



# Kochbüchlin für

ein wenig Salbey oder Hyssop/ sieden/ Doch  
soll er vorhin/ so viel möglich / essen / ehe daß  
er trincke/ Doch wo er mit hefftigem schmerz  
den der Gleych der Glieder angefochten/ we  
re besser/ daß er des Weins gantz vnd gar sich  
enthelte / vnnnd das Honigwasser oder den  
Meth brauchte.

## Von eusserlicher wartung vnd pfle gung in gebrechen des Geäders vnd Lammus.

**A**ls auß der erkältung vnnnd blödig  
keit der Nerven vnnnd weissen Geä  
ders / viel mehr schädlicher Gebre  
chen verursachet / vnnnd sich mit der zeit er  
heben mögen / ist bekandtlicher / wann das  
weiter von nöthen solche anzeigen. Dar  
vmb nicht allein inn Speiß vnnnd Tranc /  
in solchem fall / sondern auch in allen eusser  
lichen dingen grosser Wartung von nöthen  
ist. Darumb man gut achtung haben soll/  
auff daß man fürnemlich das Geäder vnnnd  
eussern Glieder / insonderheit aber Winters  
zeit / in guter achtung habe / vnnnd wol warm  
halte.



halte. Derhalben das Gemach darinn sich solcher Patient enthalt / zu wärme vnd trückerne genenget seyn soll / Man soll sich auch insonderheit vor Kälte vnd feuchtem trüben Luft bewahren vnd enthalten / desgleichen vor Wind vnd Nebel.

Sommerszeit were auch nichts schädlicher / wann man sich an dem Mondschein Abends hielte / Darumb man sich auch in der Nacht insonderheit wol bewahren soll mit warmer obdeckung. Aber Fuchsenfutter hat sonderliche Eysenschafft das erkaltet Geäsd zu erwärmen / vnd damit zu bekräftigen. Der Luft in Gemachen soll auch rectificirt werden / mit hellem Feuerlein von dürrer Eichenholz vnd Bechholterholz / Man soll auch vnderweilen einen Rauch machen von Rosenmarin vnd Salbeyholz / Oder magst zu solchem bähnen dieses Puluer brauchen / das berent also:

Nun wissen Weyrauch / scharpffes außgebißens Zimmets / Muscatennuß / außgelesen fenster Nägeln / Muscatenblüt / jedes ein halb Loth.

Diese stück soll man klein zerschneiden /  
N v oder



## Kochbüchlin für

oder gröblecht zerschneiden / vnd das Puluer auff glüende Kolen werffen.

Weiter ist auch nütz vnd bequem / daß sich der Patient vor der Mahlzeit sanfftiglich bewege / vnd zimlicher massen beube / Wo er aber von schwachheit der Glieder / hierzu vnvermöglich / soll man in mit leinen Tüchern die etwas hart / ein wenig an Armen vñ Schenckel bereiben. Doch daß er vor solcher bereibung von aller schädlichen Überflüssigkeit entlediget werde.

Das Haupt soll nach dieser bereibung der vndersten Glieder / auch sanfftiglich gestreilet vnd berieben werden. Nach der Speiß soll er ruhen auff fünff oder sechs stunden.

Überflüssiger schlaaff vnd wachen sind beyde schädlichen / die rechte bequeme maß ist des Nachts auff sieben stunden lang / doch etwan mehr / nach gebrauch vnd gewonheit des Patienten. Wo er auch nicht schlaffen möchte / soll er doch solche zeit zum wenigsten im Betthe ruhen / sich auch des Morgens nicht zu frühe auffmachen / damit das weiß Geäder von kälte des Lüffts nicht  
ge



schädiget werde. Wo er auch gewohnet hette/  
vnder Tages zu schlaffen/soll dasselbige nicht  
ganz vnnnd gar verboten werden / aber nicht  
stracks auff das Essen beschehen/ es seyen dan  
zwo stunden verschiehen.

Solcher massen sollen auch die Res-  
giment gehalten / vnnnd ihrer gepflegt wer-  
den/welche mit dem Schlag/ Parliß / Lämz-  
nuß / vnd dergleichen gerührt vnd angefoch-  
ten werden.

Wie man sich halten vnd pflegen  
soll in blödem Gesicht.

Das XXXVII. Cap.

**A**ls Gesicht ist dem Menschen ein  
edel Kleynot / derohalben man son-  
derliche fleissige gute achtung haben  
soll / dasselbige zu erhalten / zu welcher erhal-  
tung gute rechtmessige Ordnung der Speiß  
insonderheit gar hoch von nöthen ist. Über  
fürnemlich soll man auch gar gute Ordnung  
halten / die speiß einzunehmen / also/ daß man  
die



## Kochbüchlin für

die linde schlüpffferige Speiß zu erst einnehmen soll / vnd hernach die härter vnd gröber / doch nit stümpfflingen auff einander. Aber alle Speiß darvon die Däwung verhindert wirdt / die soll man vermeiden / als allerohre Frucht / vnnnd rohe Speiß / vnnnd fürnemlich Salat von Lactie bereyt / dann die Lactie schadet von Natur dem Gesichte.

Was weiter auch insonderheit fället / als Agrest / Pomeranzen / vnnnd Limonensafft / die soll man vermeiden / es sey dann zu Sommerszeit / vnnnd in grosser Hitz / als dann mögen sie dir nicht schaden / wo man sie messiglichen brauchet. Alle grobe Speiß / vnd was fast vbersich reucht / vnnnd Melancholische dämpff gibt / vnd die leblichen Geister betrübet / soll man insonderheit vermeiden / als nemlich / Kindfleisch / hohes Wildpret / vnd Fleisch von grossen Thieren / was auch zehe vnnnd fast schleimig ist / das ist auch sehr schädlichen / als fench Fleisch / Schweinen Fleisch / vnd dergleichen / Man soll auch alles Wasser Gewögels vermeyden / vnnnd alles was vbersich inn das Haupt reucht / als Zwiibel / Lauch / Senff / starker Wein /  
dick



dicke vnd trüben Wein / auch alles hitzige vnd  
scharpffes Gewürck / vnnnd fürnemlich der  
Pfeffer. So man aber die Speiß zu mehr-  
rem Lust vnnnd Appetit anmachen wil vnnnd  
würken / da mag man Nægelin gebrauchen /  
vnnnd Muscatenblüt / mit ein wenig Corian-  
ders.

So du aber hie merckest / vor welchen  
Speisen / als schädlichen / du dich hüten sol-  
test / ist darauff gar wol zu vernemen / wel-  
che nützlichen vnd bequem seyen. Vnnnd erst-  
lich vom Brodt zu sagen / soll dasselbige nicht  
genossen werden / es sey dann dreier Tag vn-  
gefährlichen alt. Von Fleisch seynd am nütz-  
lichsten junge Rixlin / Lambfleisch / Hün-  
ner vnnnd Turteltauben. Von Fischen soll man  
wenig brauchen / die besten aber sind die flei-  
nesten harten geschuppten Fischlin.

Nach der Mahlzeit soll man auch jedes  
mal etwas essen / den Magen darmit zu be-  
schliessen / darzu die Quitten-Latwergen von  
den alten Erzten insonderheit hoch gelobet  
wirdt. Vnderweilen mag man auch vberzo-  
genen Fenchel / oder Coriandersamen also  
niessen.

Von



# Kochbüchlin für

## Von Getrânck.

**I**n diesem Fehl vnd Gebrechen der blödigkeit des Gesichts / soll man zu täglichem Tranc̃ zimlichen subtilen claren Wein erwehlen / der Weins genug nach notturfft hab / den mag man auch nach gefallen vermischen / mit Zuckerwasser.

**Wie man sich in diesem Gebrechen in allen eusserlichen dingen halten soll.**

**D**es Lufftes soll man insonderheit gute achtung haben / dann wo solcher in Hiß / Kälte / trüekne / oder feuchte vnmetssig / oder zu hefftig / so wirdt das blöde Gesicht darvon geschädiget vnd verlenet. Derohalben man die Augen beschirmen soll / vor hitzigem Sonnenschein / desgleichen vor hiß der Feuerflammen / auch hitzig Baden / oder in hitzigen Stuben / ist dem blöden Gesicht auch sehr schädlich. So man auch fast an hitzige ding reucht / als an hitzige Gewürk / dan von solcher erhitzung wird



wirdt das blöde Gesicht insonderheit geschädigt.

Der Abendluft ist seiner Kälte halben dem blöden Gesicht auch schädlichen/ fürnemlich am Menschen. Der Mittagwind erfeuchtet vnd beschweret auch das Haupt / welcher vrsach halb er dem Gesicht auch schadet / wie auch der scharpffe kalte Luft so von Mitternacht herwehet. Darum der Luft im gemach ein solchen Patienten also temperirt werden soll / daß er zu zimlicher wärme vnd trüchne genengt sey/ solches mag man fast leichtlichen zuwegen bringen / so man einen bequemen Rauch macht/ in solchem Gemach.

Schlaffens vnd wachens halber solt du mercken / wiewol von stettigem wachen allezeit das Gesicht sehr geschwächet vnd gemindert wirdt / ist doch vnmißiges schlaffen auch sehr schädlich / fürnemlichen so man bald auff die ersättigung vnd eingenommen speiß schläffet / Darumb die rechte maß des schlaffens auff sieben Stunden gesetzt werden soll. Wo es dann von nöthen / also/ daß man des Nachts nit genugsam geschlafen / mag man des Tags auch ein wenig ruhen/



# Kochbüchlin für

ruhen/doch wie zu vielmalen angezeigt nicht  
schnell auff das Essen.

So auch der Leib vom Stulgang vnnnd  
anderer Überflüssigkeit gereiniget / so mag  
man die Glieder sanfftiglich bereiben / die  
Händ vnd Füß in warmem Wasser vielmal  
erweichen.

Schöne grüne farb/ oder blawe farb / sind  
beyde dem blöden Gesicht auch gut / vnnnd  
wolgesetzte Schrift / zimlicher größe lesen/  
aber die kleine Schrift thut dem Gesichte  
fast wehe / deßgleichen alles was fast rein vnd  
klein ist / darauff man fast scharpff sehen  
muß / weisse vnd rothe farb schadet auch dem  
blöden Gesicht / deßgleichen rauher finstere  
trüber Luft vnnnd Staub. Vnder allen be-  
wegungen deß Gemüts/soll ein zimliche maß  
gehalten werden / Von messigem weynen  
werden die Augen durch die Zehet gereini-  
get.

Solcher massen mag man sich für  
nemlichen in allem Gebrechen der blöden Au-  
gen vnnnd deß Gesichts halten inn bequemer  
wartung vnd pflegung der Speiß / Trank  
vnnnd aller eusserlichen ding. Doch mehr da  
de



der minder zu hitz oder kälte neygen / nach er-  
forderung des Gebrechen / wie auch in ande-  
rer dieser Vnderrichtung der Kranken pfle-  
gung verstanden werden soll.

Wie man sich halten vnd regieren  
soll im Catharren vnd hefftigen Flüssen/  
so vom Haupt oben herab  
fallen.

## Das XXXVII. Cap.

**E**s ist ein gemeine Plage / darauß  
auch nicht ein fleiner vnratß entsteht/  
so das Haupt dermassen erhitziget  
wirdt / daß die Fließ von oben herab fallen/  
Darumb man in solchem Gebrechen für-  
nemlichen achtung habe solcher gang fleiß-  
siger wartung inn allen nothwendigen din-  
gen / Speiß / Trancß / vnd cusserlichen  
haltung vnd wartung. Vnd erstlich so  
viel die Speiß vnd Trancß betrifft / soll man  
sich fast messig halten / vnd fürnemlichen  
für vberflüssigem Trincken sich hüten. Aber  
weiter von Speisen insonderheit zu mel-  
den/



## Kochbüchlin für

den / soll man sich enthalten vor aller Speiß  
die hefftig auffreucht / vnnnd das Haupt erhiz-  
iget. Darumb alles hizzig Gewürck für-  
nemlichen in diesem gebrechen zu vermeiden/  
Deßgleichen alles was feyst / schmalzig/  
vnd sehr süß ist. Was sehr kalt vnnnd feuch-  
te ist / soll auch insonderheit vermitten wer-  
den/ als alle Früchte / Lactic/ vnd dergleichen  
kalt Gemüßkräuter/es sey dann Sommers-  
zeit in grosser hizz / Was auch bitter vnd vers-  
alzen ist / soll man fürnemlichen vermeiden/  
deßgleichen sawre scharpffe harnüige Speiß/  
vnnnd was zehe schleimig / vnnnd fleberich ist.  
Solcher vrsach sollen Käß / Fisch / vnnnd alle  
Milchspeiß vermitten bleiben / wiewol flei-  
ne Fischlin / vnd so in hartem Sand vnd Küß  
gehen / in fließendem Wasser Sommerszeit  
zugelassen werden mögen / Alle Gemüß vnd  
Geföchsel soll man vermeiden / der plähung  
halber/die sie erwecken. Warm frisch Brodt  
ist auch schädlich / darumb man in diesem  
fall kein Brodt essen / es sey dann auff dreyer  
Tag alt / das soll auch aller massen recht be-  
rent seyn in Heflen/ salzen / vnd backen / wie  
sich gebüret.

Eye



Eyer in frisch Wasser geschlagen / seynd auch ein nützliche bequeme Speiß. Was er von Fleischspeisen niessen soll / ist gut / daß es nicht jung / oder fetsch sey / der Milch zu nahe. Winterszeit ist Hammeln oder Spinnwidderfleisch am bequemesten / aber Sommerszeit Kabbfleisch. Die kleinen Waldvögelchen / Kephüner vnnnd dergleichen / seynd auch nütz vnd bequem denen / so dieselbigen zu bezahlen haben. Die Armen behelffen sich mit obgemeltem Fleisch / oder mit jungen Tauben / fürnemlichen Turteltaublin. Aber die gemeinen Tauben sind vngesund.

Von den Kochkräutern / mag man auch Krautmüßlin bereyten / mit ein wenig Majoran vnnnd Salbey / Doch soll man nicht zu viel oder vberflüssig / solche Kräuter brauchen / Dann wiewol sie dem Haupt nütz / dienstlich / vnnnd bequeme / erwecken sie doch irer natürlichen wärme halber / solcher vbersich steigende Dünste / vnnnd auffrieckende Dämpffe / Welche ein sonderliche vrsach seynd des scharpffen fluß vnd zittern / welche wir mit dieser ordenlichen pflegung insonderheit vnderstehen zu vermeiden / vnnnd fürs



# Kochbüchlin für

zu kommen / Desgleichen die / so darmit bes-  
laden / zu erretten / vnnnd solcher Gebrechen zu  
entledigen.

Von den Früchten / mag man etlicher  
seyster Speiß zulassen / als frische seyste  
Meertreubel / etwan Mandelfernen / vnnnd  
fürnemlichen zu Winterzeit / Die Pineen-  
fern seynd auch bequemer / vnnnd weniger  
schädlich / dann die Mandelfernen. Nach  
der Speiß werden auch insonderheit zum be-  
schluß des Magens / Bieren vnnnd Quits-  
ten in warmer äschen gebraten vnnnd gebrau-  
chet.

## Von Getrânck.

**A**lle starcke kräftige Wein / die soll man  
inn diesem fall vermeiden / wie von  
allen fürnemmen Ersten insonder-  
heit nütlichen gerahten wirdt / Dann von  
Wein das Haupt fürnemlichen beschweret  
wirdt / darumb man sich des Weins ganz  
vnd gar messigen soll. So man aber densel-  
bigen nicht vermeiden mag / wirdt erwech-  
let weisser leichter Wein / der nit viel Weins  
hab / den soll man ein wenig vermischen oder  
temper



temperiren. So auch die dāwung angeha-  
ben / soll man keines Weins mehr trincken/  
Es pfleget aber die dāwung gemeiniglich  
in einer stund oder anderhalb / nach dem die  
Speiß eingenommen / anzugehen / sondern  
man trincket vber die Mahlzeit / darmit sich  
Speiß vnd Trancß vndereinander vermi-  
schet / Derohalben soll man kein grossen  
Truncß thun/sondern das Trincken also thei-  
len/das man jedes mal ein wenig trincke.

Von regierung vnd pflegung obge-  
melttes Gebrechens / in allen cüsser-  
lichen dingen.

Die vnmassige qualitet des Luffts zu heff-  
tiger Hitz oder Kälte/ ist der fürnembsten  
Ursachen eine / solches obgemelten Gebre-  
chens / darumb er vermitten werden soll/  
Darumb soll man sich Sommerszeit für-  
nemlichen hüten vor hitzigem Luffte vñ Son-  
nenschein / sonderlich wo dasselbig das bloß  
Haupt betrifft/ Solchs verstehe auch von je-  
dem hitzigem Luffte/ als warmer Stuben oder  
heisses Baden.



## Kochbüchlin für

Der Monschein ist auch nicht weniger  
Schädlich seiner Kälte halben / sonderlich wo  
solcher durch ein Fenster / oder dergleichen  
hindurch scheint / da solcher schein eingefas-  
set / vnnnd zusammen getrunken wirdt. Sol-  
cher vrsach halb soll man sich auch fürnem-  
lichen hüten vor dem Lufft / so von Mittag  
her wehet / seiner wärme halber / dergleichen  
vor dem Mittnächtigen Wind / der Kälte  
halben / vnnnd insonderheit / wann der kalte  
Wind dem warmen gleich folgt / dann von  
dem Mittaglufft wirdt das Haupt erfüllet.  
Aber der Mittnächtiglufft trucket das Hirn  
zusammen / durch die Kälte / dardurch solche  
feuchtigkeit vnd Fluß / gleich als auß einem  
Schwammen außgepreßt werden / wie Ari-  
stoteles bezeuget.

Ein jeder kalter feuchter vnd nebelich-  
ter Lufft vnnnd Wetter ist fast schädlich im  
diesem fall / solches trüb neblicht Wetter sey  
warm oder kalt. Darumb soll man im  
solchem Wetter in diesem Gebrechen nicht  
für das Gemach in Lufft gehen / so viel mög-  
lichen ist / sondern man halte sich in einem  
solchen Gemach / oder andern Gebäw / daß  
seine



seine Fenster gegen der Sonnen auffgang ge-  
richtet seyn / oder ein wenig gegen dem Mits-  
tag genenget. In solchem Gemach soll man  
den Luft temperiren zu einer geringen küle  
vnd trükne / Darumb so das Wetter fast  
kalt vnd feucht ist / soll man solche Kälte tem-  
periren mit einem bequemen Feuerlin von  
Wachholterholz / Rosenmarin / vnd derglei-  
chen. Oder wo solches nit zubekommen / mit  
gesundem vnuersaultem dürren Eychenholz.  
Oder man bereyte ein Rauch von Wey-  
rauch / Wachholterbeer / Myrrhen / Aloes /  
oder Paradiesholz / dem wolriechenden  
Gummi Storax calamita, Diese stück alle  
wolzerstossen / vnd mit klarem Terpentini  
angefeuchtet / vnd Küglin darvon gemacht /  
die wirfft man auff ein Glülin.

Item / gleicher weiß in vnmessiger hitz soll  
man auch den Luft in solchem Gemach zu  
kühlung neigen / vnd mit besprengung fri-  
sches Wassers vnd des Essigs / außdämpf-  
ung von Rosenwasser solchen Luft tem-  
periren / den Boden mit Weidenblettern /  
Violen / Rosen / Seeblumen / vnd derglei-  
chen übersträuen / nach dem es in der



zeit ist. Seyffelschelffen auff ein Blütlin geworffen/temperiren solchen Luft auch zu kü-  
le. Oder bereyte folgende Küglin zu einem  
guten Geruch.

Nimb des gelben wolriechenden San-  
dels/rothen Sandel/roth Corallen/Sawer-  
ampffer samen/jedes fünf Quintlin. Wech-  
holter Gummi ein quintlin / Campher fünf  
Grän oder Gerstenkörnlin schwer / stoß alle  
gemelte stück zu reinem Pulver / vnnnd mit  
dem erweicheten Schleim vom frembden  
Gummi Dragant bereyt kleinerunde Küg-  
lin darvon.

Doch mercke hie insonderheit / so jekund  
das Haupt beschweret vnd erfüllet / daß sol-  
che erfüllung von gemeltem Geruch gemech-  
ret wirdt. Darumb in solchem zweiffel / so  
man sich des falls des Fluß besorget / ist be-  
quemer / daß der Luft allein geändert werde  
mit wärmenden oder kühlenden stücken / ohn  
das Gewürk.

Schlaffens halber soll man verstehen/  
daß von vielem vnMESSigem schlaffen das  
Haupt mit feuchtigkeit erfüllet wirdt / Dar-  
vmb soll man sich fast messig halten / nicht



zu viel schlaffen/vnnd allein des Nachts/vnd nicht des Tags / dann solches ein fürnembsste vrsach der Fluß / Darumb man auch nicht bald auff das Essen / es seyen dann zwostunden zum wenigsten verschienen / schlaffen soll. Das Haupt soll wol bedeckt/ vnd warm gehalten werden / man schlaß auch mit hoch auffgerichtetem Haupt / vnnd halt man auch andere Glieder in zimlicher wärme / dann wo dieselbigen erkalten / bringet auch nicht wenig schaden dem Haupt vnnd Hirn. Darvmb man allezeit/insonderheit die Füß warm halten soll/ doch soll man sich nicht zu hare zudecken / daß die fürnembssten Glieder dadurch vnmeßiglich erhiziget werden / dann solches nicht wenig viel gemelt Fluß verursachen würde.

Wo es auch von nöthen seyn würde/ des Tages zu schlaffen / soll man sich mit zimlichem bewahrtem vnnd verdecktem Haupt in einen Länenstul / oder bequemen Sessel auffrichtig setzen / vnnd darinn ein wenig ruhen.

So man sich zu der Ruhe vnnd Betth begibet / soll man sich auff die rechte seiten  
D   v   legen



## Kochbüchlin für

legen zu schlaffen / damit die dāwung zu stär-  
cken vnd bekräftigen. Aber keines wegs soll  
man rücklingen liegen / dann also würden gar  
viel Dāmpff vnd Dünste sich erheben / vnd  
vber sich in das Haupt riechen. Das Haupt  
in diesem Fehl viel bereiben oder framen / ist  
schädlich.

Wie man sich halten vnd regieren  
soll / in hefftiger Brustsucht / Reichen / vnd  
schwerlichen Athem.

## Das XXXVIII. Cap.

**W**er mit diesem Gebrechen be-  
trāfft / der gemeiniglich der verwar-  
nung folgt obgemeldter Fluß / so  
der selbige in die Brust herab fällt / bedarff  
es auch sonderliche fleißige wartung / oder  
pflēgung / dann noch weiter Rath folgen  
mag / wie dann hernach weiter gesagt wirdt.  
Darumb sich erstlich in der Speiß vnd  
Tranc zu hüten was schädlich / vnd erwē-  
len vnd gebrauchen was nützlich ist. Vnd  
erstlich soll man mercken / daß insonderheit  
von



von nöthen ist / daß man sich des Abends mit Speiß vund Tranc / viel messiger vund genauer halte / wann des Morgens / vund sind alle Speisen die hefftig vbersich steigen / vnd auffricchen in diesem fall insonderheit zu vermeiden / desgleichen auch alle kalte stopffende ding werden für schädlich geachtet. Was aber langsamer dāwung ist / soll man vermeiden / nemlich / was fast hart / zehc / schleimig / seyst / fast dürr oder trucken ist / Darvmb warme Brühlin am nützlichsten seynd. Fürnemlich soll das Brodt recht vnd wol bereyt werden / wie zu viel malen gemeldet / das soll man warm nit essen / sondern frisch / aber nicht so es vber zween Tag alt worden / Vnd so man Erißsamen vnd Süßholz in Wasser seudt / vnd mit demselbigen solchen Brodtsteng mache / were es bequemer. Solches Brodt soll auch wol gehackt seyn.

Item / von Fleischspeisen soll man erwählen / was zu zimlicher truckne geneyget ist / als Waldtvogel / Kephüner / vund dergleichen / nach eines jeden vermögen. Item / von anderem Vieh vund Wildprat mag man niessen von Hasen / Hirzen / so noch  
jung



# Kochbüchlin für

jung seynd. Wo man aber solches nicht haben mag/seynd auch dienstlich darzu die Hennen / vnnnd Cappaunen. Das Fuchßfleisch/ vnnnd fürnemlich die Lungen / werden von allen erfahrenen Erzten zu der Speiß hoch gelobt.

Aber Kalbfleisch / Laimbfleisch / vnd alles Wassergevögel ist in diesem fall vnbequem/ dann solche zu schleimig seyn. Solcher vrsach halben/ werden die jungen Tauben auch für schädlich geachtet.

Von den Fischen / soll man sich insonderheit hüten vor denen / die gar groß von Leib seyn / vnd nicht schüppet. Aber harte Fischlein / so man in den harten strengen Wassern fahet / die mag man vnderweilen zulassen / vnd seynd die Meerfisch weniger schädlich/dann alle die/ so man in den süßen Wassern fahet. Doch ist es viel bequemer / daß man an statt der Fisch Eyer speiß / welche vnder aller Kost am leichtdäuwesten / wann sie frisch vnnnd wench gesotten / vnnnd am wenigsten Oberflüssigkeit geben / Solche mag man sieden/ vnnnd auß der Schalen essen / oder in ein rein Wasser schlagen / mit  
ein



ein wenig frischer Butter gessen / dann die frische Butter inn diesem fall auch fast nutz vnnnd gut ist. Aber jeder Käß der ist schädlich / er sey alt oder jung / vnnnd soll in diesem fall auch inn sonderheit vermitten werden.

Ziserbrühlin seynd in diesem fall auch bequem / deßgleichen die weissen oder grünen Erbißbeerlin / doch daß man allein die Brühlin nieß / vnnnd nicht die substanz der Zisern / oder gemelten Erbsen / dann darvon entsethet Plähung. Darumb man solche Erbsen vnnnd Richern nicht vnfüglichen mit Salben / Gewürz vnnnd Römischen Kümmel pflaget zu kochen.

Von gerollter Gersten mag man auch nützliche Müßlin bereyten / deßgleichen Grüsmüßlin mit Mandelmilch bereydet / vnnnd Zucker süß gemacht. Solche Müßlin mag man auch fast nützlichen mit Mandelmilch von Gersten / oder Bonenmehl bereyten.

Alle Kost so von Leng bereyt wirdt / als Gebachens / oder Ruchlein / soll man in diesem fall vermeiden / deßgleichen die Käß schaben /



schaben / vnd was in solcher gestalt von Käß  
bereytet wirdt.

Die Brühlin von Kollfrant mit Fleisch  
gesotten / mag man auch brauchen / aber  
die substanz nicht / Winterszeit mag man  
bequeme Krautmüßlin bereyten von Bes-  
ten oder Mangolt / mit Hyssop vnd Ma-  
ioran.

Zum Fleisch mag man auch nützliche sal-  
sen / oder eindunck bereyten den Lust zu erwe-  
cken / von Mandelfernen gestossen / mit Ess-  
sig angemacht / darinn Meertreubel erbey-  
get vnd gesotten / mit Zimmetröhren vnd  
Saffran angewürkt.

In solchem fall mag man gemelte salzen  
an statt des Essigs auch nützlichen anma-  
chen mit süßer Pomerangensafft.

Von den Früchten mögen genüßet wer-  
den Pincenfern / solcher massen beretzt in  
obgesaget / frische süsse Mandelfern / wel-  
sche Pimpernüßlin / Fisticci oder Pistaci  
genannt / grosse Rosin oder Meertreubel  
Doch daß man die innern Kern heraus nem-  
me.

Sommerszeit mag man auch süß Brä-  
nat



Matenöpffel / vnd süsse Pommerangen brausen / sonst alle Frücht vermeiden / fürnemlich die Depffel / dann wie Auerrois bezeuget / verursachen sie in der dritten vnd vierdten Däusung windige Pläst / welche Pläst der Lungen vnd Lufftröhrlin darinn / insonderheit schädlichen seyn sollen.

Diese Regel soll in solchem Gebrechen auch fürnemlich / wol wargenossien werden / nemlich / daß man in einer Mahlzeit nicht vielerley Speiß oder Kost gebrauchen soll / Desgleichen auch daß solche Speiß / so man in einer Mahlzeit einnimpt / zum wenigsten nicht widerwertig / sondern so viel möglichen / gleicher Natur seyen.

Solcher massen sollen die Speisen auch nicht mancherley art bereydet werden / also / daß man gesotten / gebraten / vnd gebachens auff ein Mahlzeit einnemme / sondern des Morgens ist gesottens am bequembsten / vnd Abends gebratens am nützlichsten.

## Von Getrânck.

Des Getrâncks halber / soll in diesem zufälligen



## Kochbüchlin für

felligen Gebrechen insonderheit wargenommen werden / also / daß man solches ein theil / vnd nicht häuffecht auff einmal in sich schützte / sondern oft trincke / vnd jedes mal ein wenig / darmit sich Speiß vnnnd Trancß wol vermische.

Die andere Regel ist / daß man zwischen den Mahlen / deßgleichen nach dem Nachtessen nicht trincke.

Die dritte Regel ist / daß man sich hüten soll vor kaltem Trincken / fürnemlichen zu Sommerszeit / vnnnd in grosser hitze / oder so man einen hefftigen Durst hette. Derohalben soll der Wein nicht gefület werden / dann der gefület Wein / der Brust insonderheit schädlich ist / fürnemlich wo man fast begierlichen trincket.

In diesem fall dienet auch insonderheit wol guter Wein / der zimlichen Wein habe / fiern sey subtil / von farben weiß / etwas süß / vnnnd zu Sommerszeit mit Zuckerwasser vermischet / viel oder wenig / nach dem der Wein starck ist / Doch soll hierinn der gewonheit viel nachgeben werden / ob solche gleichwol nicht löblichen.

Haltung



## Haltung vnd pflegung in allen eufferlichen dingen.

**D**e Luffte solches Gemachs oder Orts / darinnen sich solcher Patient helt / sol rechtmässig seyn / nicht zu heisig / noch zu kalt / doch ein wenig zu trüchne generget / vnd bequemer in der wärme / dann mit kälte.

Winters zeit aber ist nicht zu loben fast heisiger Luffte / als in warmen Stuben / oder dergleichen orten / da der Luffte verschlossen / vnd von dem Feuer erhiziget wirdt / dann solche heiz fast schädlich ist / dann für das erste / mag von solcher heiz die feuchte des Hirns zerfliessen / vnd solche Fluß herab fallen / darauß nicht ein geringer schaden erwächset.

Dieweil auch von solcher vnmiessigen heiz die Brust erhiziget / ist von nöthen / daß viel Athems an sich gezogen werde / solche zu füllen. Dieweil aber der Athem in diesem gebrechen fast kurz / wird das feichen gemehret / vnd der Athem schwerlich gezogen. Solche grosse heiz ist auch selten ohn  
P
rauch/



## Kochbüchlin für

rauch / welcher auch darmit an sich gezogen wirdt durch den Athem / welches inn diesem fall in sonderheit schädlichen ist. Darumb man solche Gemach ihe vber den andern tag mit frischem Lufft erwidern soll. Zu solcher veränderung pfleget man oben inn den Fenstern kleine Rauchfensterlin zu machen / solchen Dampff vund Rauch wie gesagt / hinauszulassen. Dann in diesen gebrechenden Luffts insonderheit gute achtung zu haben ist / dann von keinem ding mehr derselbige verbessert werden mag.

Weiter ist solcher hitziger Lufft auch fast sehr schädlich / der vrsachen halben / daß den Patienten eben solches begegnet / wann sie von der hitz in die kelt kommen / als wann der scharpff Mitternacht Windt dem Mittagigen Windt nachwehet / nemlich / daß von der wärme das Haupt erfüllet / vund dämpfig wirdt / welches die kelt ersticket oder flüssig machet / wie man mit der Hand die feuchtigkeit auß einem Badschwamm außpreßet.

Sonun ein solcher Patient in warmem  
Lufft



Luftt erhitziget wirt/ vnnnd dann an den kalten  
Luftt kompt / so wirt das Hirn von der kal-  
te comprimiert / vnnnd solche Fluß verur-  
sachet / die hernach heraber fallen auff die  
Brust/ vnd viel vnrahts erwecken. Darumb  
man das Haupt in diesem gebrechen fürnem-  
lich halten sol / daß es nicht zuhefftig erhitz-  
ge. So dann andere Glieder erkaltet weren/  
sol man sie mit bequemer wärme widerumb  
erwärmen / vnd bedecken. In diesem fall ist  
auch schädlich mit dem Haupt auff weichen  
Küssen zu ligen.

Sommerszeit sol man sich hüten in die-  
sem gebrechen / daß man sich an warmem  
Sonnenschein halte. Wo es aber sich be-  
gehet/ daß der Leib Sommerszeit hefftig erhitz-  
get wirt / sol man sich doch hüten / so viel  
möglichen/ daß man sich nicht stümpfflingen  
darauß erkelt / sondern fast gemächlichen in  
temperiertem Luftt sich küle / als obgemelter  
schädigung halber/ so/ wie obgemelt/ darauß  
entspringen mag.

Weiter sol man auch in sonderheit ver-  
meiden/ allen trüben nüblichen Luftt zu feuch-  
te geneyget/ er sey warm oder kalt.



## Kochbüchlin für

Darumb wo solche feuchte/trüb vnd neblig Wetter vorhanden/soll man nicht an den Lufft gehen/ oder die Fenster Gemach eröffnen / sonder sich innhalten in dem Gemach/ an rechtmässig temperiertem Lufft.

So es dann fast kalt Wetter ist/ soll man solchen Lufft im Gemach mit wolriechendem Gewürz temperieren / doch gar keinen Rauch machen / dann der Rauch in diesem fall fast schädlichen ist/ sonder man mag einen guten Geruch machen in solchem Gemach/ so man darinnen gut Gewürz henclet / als Zimmetröhren / Aloes/oder Paradeißholz/ Zimper / der Kinden oder Schelffen/ von den wolriechenden gelben Citrinaten / vnd Pommerankenschelffen / Doch aber daß in solchem fall kein schmerz noch wehtagen des Hauptes gar nicht vorhanden sey / dann solches Gewürz als dann gar schädlich were.

Wo auch von nöthen wehre / daß man solches Gemach wärmen soll mit Feuer/ so soll man darzu brauchen / wolriechende hart dürr Wechholzer holz/ Dännen holz/ vnd dergleichen / fürnemlichen von dem geschlechte



schlecht der Dannen / so man Lerchdannen  
pflegt zu nennen / vnnnd das Terpentinschwiz-  
zen / dann dasselbig in diesem fall in sonderheit  
nützlichen vnd gut ist.

So man aber Sommerszeit solches Ge-  
mach zu fülung neygen wolte / mag man  
darinn sprengen Nebenlaub / blaue Merken  
violen / weiß vnnnd gelb Seeblumen / vnd derg-  
gleichen / nach dem es in der zeit ist. An statt  
solcher Blumen mag man in gleichem fall  
auch fast nützlichen die gedistillierten Wasser  
brauchen / in sonderheit das edel frefftig wol-  
riechende Rosenwasser / Aber den Essig  
sol man in diesem fall vermeiden / dann er  
schädlich ist.

Weiter die übung oder bewegungen des  
Leibes betreffende / soll man mercken / daß in  
diesem fall täglichen zu bequemer vnd gelege-  
ner zeit / nemlich des Morgens / nach dem  
der Leib von aller vberflüssigkeit gereyniget/  
natürlicher weiß / oder mit bequemer hülff  
der Arkenen / der ganze Leib zimlicher mas-  
sen bewegt werden soll / mit messiger spa-  
zierung. Doch daß solche vbung des er-  
gehens messigflichen / vnnnd am aller sanfftes-



# Kochbüchlin für

sten angefangen würde / dann wo man sich in der erste hefftig bemühen wolte / würde der Athem fürker / vnd das feichen oder schwerlich Athem gemehret / so vnserer gegenwertigen meynung / oder Intention ganz zu wider. Obgemelte beübung des Leibes sol also lang weren / oder angetrieben werden / biß sich die Glieder wol erwärmen / doch nicht zu sehr vnmesiglichen erhitzen.

Merck auch daß solche vbung vnd messige bewegung des Leibs nicht allein des morgens / sonder auch des abends vber dem nachte imbiß füglich beschehen mag / nach dem die Speiß im Magen / vnd daß gefäß da von in das leben / vnd die Nahrung in andere gebürliche weiß außgespreytet werden. Doch sol man nicht also bald auff solch vbung oder bewegung die Speiß nehmen / sondern man sol ein vnterruhe halten / darmit die Glieder ruhen mögen / nemlichen / auff ein stund / darmit alle vberflüssigkeit gnungsamlichen außgeföhret werden / welches durch solche vbung in sonderheit vnterstanden wirdt / außgeföhret zu werden / Vnd gleicher  
maß



maß als solche bearbeytung des Leibs fast bequem/also dienet auch nicht wenig die vbung allicher Glieder in sonderheit / als fürnemlich des Haupts / nemlich / das man nach dem der ganz Leib obgemelter massen bearbeytet worden/ hernach auch das Haupt beübe/ mit bequemer beireibung/ frauen/ vund strehlen/ darmit die vberflüssigen Dämpff/ verrieche/ welche sonst zerfließen möchten / vund solche flüssig herab fallen / welches in diesem fall fast schädlichen ist. Doch soll man das Haupt nicht also hart reiben/ oder handeln/ daß dadurch nicht frembde materi hinauff gezogen werde.

Weiter wehre auch fast nützlich vund gut/ daß man die Brust vund Schulter solcher massen beriebe mit warmen Tüchern/ Aber die Brust wirdt in sonderheit wol geübet / vund rechtmessig bearbeyt / so man nüchtern mit zimlicher lauter stimm von mancherley sachen redet vund fröliches geschprech halt / dann von solchen reden werden die Glieder des athems gestreckt vund befreiset. Aber so der Magen mit speiß ersettigt/ soll diese Redsprachigkeit nicht beschehen/



Dann solches in diesem gebrechen gar schädlich ist.

Schlaffens vnnnd wachens halber sey dieses die erste Regel / nemlichen/das man sich hüte/das man nicht zu lang schlaffe/nemlich/nicht vber sechs oder sieben stunden/dann wo man zu lang schlieffe/würde das Haupt mit Dämpffen erfüllet/welche Dämpff hernach inn Fluß verwandelt / oder resoluiert werden/vnnnd herab auff die Brust fallen. Von solchem langen schlaffen werden auch viel Dämpff vmb die Brust herum verhalten/welches ein fürnembsste vrsach ist dieses gebrechens. Wo es auch möglich were/oder füglich beschehen möchte / soll man vnterweilen zwischen dem schlaff auffwachen/also/das man nicht aneinander schläfft/dann wie Razis spricht/ bekommen gesunde Leute ein kurzen Athem von langem schlaffen/wie viel mehr nun die / so mit solchem gebrechen jekundi behafft seyn.

Des tages soll man in diesem gebrechen auch gar nicht schlaffen / es were dann groß von nöthen / als nemlich Sommerszeit/so die tag lang / vnnnd man des Nachts nicht genug



genügsamlichen geschlaffen hette. Aber hierinnen muß man auch der gewonheit viel zugeben / vnd zu dem wenigsten solchen schlaff auch zwö stunden nach dem essen verzichen.

Des Nachts aber / so soll man in sonderheit das Haupt vnd alle andere Glieder mit zimlicher bedeckung wol bewaren / damit sie nicht erkalten / dann die fälte der eusseren Glieder / fürnemlichen der Füß / in diesem fall schädlich / dann von solcher fälte das Haupt schnell schaden entpfahet / darumb man die Füß in sonderheit warm halten sol.

So es aber auch die notturfft also erheyschen würde / daß man des tages schlaffen müste / soll es mit auffgerichter Brust beschehen / also / daß man allezeit auffrechte sitze / oder fast hoch auffgericht lege. Des Nachts aber fehre man sich also mit dem Haupt hoch auffgericht auff eine seiten / fürnemlichen aber sol der lengest schlaff auff der Linken seiten stets geschehen / dann also wirdt der däumung nicht wenig geholfen.

Rücklingen ligend ist in diesem gebrechen

P

v

auf



## Kochbüchlin für

auf vielfeltiger vrsach halb / fast schädlichkeit.  
Dann für das erste fallen also die Fluß viel  
leichtlicher in das Melröhr vnd lufftrörlinder  
Lungen.

In solchem ligen wirdt auch die grosse  
Stiñader der Leber erhitzet / darvon viel  
mehr Dämpff vund Dünst vber sich steigen  
in das Haupt / vnd wirdt in solchem ligen in  
sonderheit der Athem fast gefürzet.

Weiter der bewegung halber des Ge-  
mühts in mancherley affect / soll man vor al-  
ler hefftiger bewegung sich in sonderheit hü-  
ten / es sey zorn / vngestünnigkeit / angst / traw-  
rigkeit / vnd vnmuth. Darumb die pfleger  
der Patienten sich in sonderheit beflüssigen  
sollen / in diesem vund anderen dergleichen ge-  
brechen / daß sie ihren Patienten allen vnm-  
uth vund trawrigkeit auß dem sinn hinweg  
nehmen / vund vertreiben / Dann so der  
Mensch wol zu frieden / vund aller solcher an-  
sechtung ledig ist / erfreuet sich der leblich  
Geist / wirdt auch darvon gemehret /  
gestärcket / vund be-  
freffiget.



Wie man deren pflegen vnd wartung thun sol/ mit Speiß/Tranck/vnd allen eusserlichen dingen/so mit hefftigen flüssigen Feichen/oder schwerlich athemen/mit hizz vnd Fieber behaftet sind.

Das XXXIX. Cap.

**S** Nun der Mensch von hefftigen scharpffen herabfallenden Glüssen in stopffung ist:ß athems gehindert / vnd die innern Glieder/als fürnemlich der Magen vnd Leber dermassen erhiziget wirdt/ daß ein Fieber damit lauffet/ sol man seiner solcher massen pflegen vund wartung thun / in Speiß vund Tranck / nemlich / daß man für ein besondere Regel halt/ daß man des abends sich der Speiß viel mehr messige/ wann des morgens. Des abends soll man auch kein feuchte Speiß niessen / wo der Magen also freffug ist / daß er zimliche Speiß dāwen mag. Was auch hizzig ist / vund vbersich reucht in das Haupt/ vund scharpff ist / fürnemlichen wo solches



## Kochbüchlin für

ches noch feucht / das soll man nit brauchen/  
Solcher vrsach halben / ist starcker Wein  
auch schädlichen.

Was aber schleimig / zeh / feyst / vnd  
schmalkig ist / soll man in diesem gebrechen  
auch in sonderheit vermeiden / als Schweis-  
nen fleisch / Kalb fleisch / vnd Lammfleisch/  
fürnemlich von den jungen Lämmern. Aber  
man mag sich gebrauchen Hammeln / oder  
Spinnwidern fleisch / so eines Jahrs alt  
seyndt / vnd junger Zieglein / oder Kiezin  
Sommerszeiten. Wiewol auch von sol-  
chem fleisch was fast schleimig / als die  
Musculen / oder das Meußfleisch / vnd euf-  
fersten Glieder / desgleichen auch was sehr  
feyst ist / inn sonderheit vermitten werden  
sollen.

Von gevögelt dienen Winterszeit Cap-  
paunen / aber Sommerszeit Hennen. Was  
auch von Wiltpret vnd gevögelt sich im  
Gebirg erhelt / ist nützlicher vnd gesunder/  
dann was vom Viehe auffgezogen wirdt.  
Alles Wassergevögel / vnd was sich im waf-  
ser erhelt / sol vermitten bleiben.

Alle Speiß so man von Leng bereyten/  
seynd



seynd schädlich / auch alles Fischwerck / es were dann Somers zeit / so mag man die Fisch zu einer seltsamkeit zulassen / vnd fürnemlich kleine Fisch / so in harten steinigten Walde wässerlin gefangen werden / die mag man backen / vnd ein Brühlin darüber bereiten mit zerstoßenen süß Mandelkernen / mit dem safft von süßen Pomerangen zertrieben / vnd angemacht / darmit man den lust vnd appetit zu der speiß erhalte.

Eyer werden in diesem fall auch fast nütlichen gebraucht / mit der schalen gesotzen / vnd also gessen / oder in ein Wasser geschlagen / dann in warme Butter geleget / dann solches in diesem fall ein sonderlich bequeme speiß ist.

Des Winters zeit mag man gute Kraut müßlin bereiten von Beten oder Mangolt / mit einem Hyssop / Bethonien / Burs retsch / vnd dergleichen bereitet. Aber die Petersilien vnd Fenchel seynde in diesem fall nicht zu loben / dann die Gänge des Hirns zu fast darvon eröffnet werden / vnd die materi darinn erdünnere / vnd gesubtilirt / darvon zum Fluß destoer baß geschickt wurde.

Som



## Kochbüchlin für

Sommerszeiten mag man solche Müßlin bereyten von Burretsch / mit Lacticblettern. Solch Kräuter mag man auch mit Hennen sieden vnd gute Süpplin oder Brüßlin darvon bereyten.

Von Früchten sol man vermeiden alles was scharpff ist / als Limonen / Pomeranzen / Agrest / vnd dergleichen / auch alle feuchte Obfrucht / als Kirschen / Pflirsich / Melanzen / vnd dergleichen / es sey dann Sommerszeit in grosser hefftiger vnmassiger hitz / sich innerhalb zu fühlen. Es seynde auch nicht weniger schädlich alle rauhe vnd herbe stopfsende Frucht / als Biren / Nespelen vnd dergleichen.

Aber von den Früchten / mag man in sonderheit nützlichen brauchen / als zu einem beessen / süß Mandelkern / Feigen / Meerstreubel / oder groß Rosen / Doch von ihren inneren Kernen gereyniget / mit Vineen fern / vnd den welschen Pimpernüsslin gessen. Doch soll man gegen dem abendt der Mandeln nicht viel brauchen / dann sie ein sonderliche öligkeit in sich haben / derhalben fast vber sich riechen in das Haupt / vnd an  
der



der dämpff mit sich bringen/ Doch mag man ihnen solche schädlichkeit benemen/ so man sie in warmem Wasser auff drey stunden lang erbeizen läßt/ vnd dann mit einem warmen leinen tuchlein widerumb trucknet.

## Von Getrânck.

**E**in Trancß soll ein zimlicher mittelmessiger Wein seyn in farbē / stercke / oder frefften / mit Zuckermasser vermischet / doch deß abends mehr gewässert / oder also vermischet / dann deß morgens. Es soll hierinn auch weiter die gewonheit gemerckt / vnd der zeit wargenommen werden / dann Sommers zeit ist von nöthen / das er mehr dann im Winter gewässert werde.

Zu solcher vermischung magst du auch wol einen fast nüzlichen Trancß sieden von reyngeschabenen vnd wol beschnittenem süßholz / Mauverrauten / vnd Zucker / welcher Trancß am bequemesten were / wo sonderliche hiß gemercket würde.

Gebürs



# Kochbüchlin für Gebürliche pflegung vnd wartung in andern eusserlichen dingen.

**I**m ersten des eusserlichen vmbgebens  
den Luffts halber / sol man mercken / daß  
solcher ganz rechtmessig temperiret  
seyn soll / also / daß man das Gemach eines  
solchen Patienten halte in zimlicher wärme /  
nicht zu warm / vnd auch nicht zu kalt / dann  
vnmessige hitze ist schädlich / der vrsach hal-  
ben / daß solche das Haupt flüssig machet /  
desgleichen auch die vnmessige kälte / derhal-  
ben daß das Haupt darvon außgetrückt  
wirdt / solche Fluß vnd feuchtigkeit von sich  
zu geben / als wir von beyden Winden / den  
Mitnacht vnd Mittags Lufft ein Exem-  
pel gesetzt haben.

In diesem fall sol man sich auch gen-  
lichen hüten vor trüben feuchten Nüblichten  
Lufft. In solchem Wetter soll der Pa-  
tient nicht an Lufft gehen / sondern sich in  
einem Gemach halten / das zuweniger Baden  
hoch sey / vnd seinen Tag von Orienter  
hab. Den Lufft mag man in solchem Ge-  
mach



mach auch wol temperieren / doch nicht mit  
beräuchung / dann der Rauch in solchem fall  
fast schädlich ist / Darumb der Luft in sol-  
chem Gemach allein mit gutem Gewürz  
vnd wolriechenden stücken temperiert wer-  
den soll / als mit Zimmet / Aloesholz / der  
grünen Schelffen von Citrinaten / oder Po-  
merangen öpfel. Wo auch von nöthen sol-  
ches Gemach zu wärmen / bereyt man ein  
helles Feuerlin ohn allen Rauch von dür-  
rem Wachholterholz / Dännenholz / vnd  
dergleichen. Doch wo vnmeßige hitz vor-  
handen / sol der Luft nicht erhitziget werden /  
dann also würde der Athem fast gefürzet /  
vnd hefftiges feichen verursacht / so man von  
wegen der hitz viel hitziges Luftes noch an sich  
ziehen würde.

Sommerszeit aber / so die Luft zu hitzig /  
soll er gefühlet werden / mit besprengung / o-  
der außsprengung kühlender stück / welche doch  
kein reuße oder stipticitet haben / als blau-  
ve Merzen Biolen / weiß vnd gelbe See-  
lumen / Wendenbletter / Kebab / vnd  
dergleichen. Oder an statt solcher stück /  
mag man auch das Gemach mit gedistil-  
lierten



## Kochbüchlin für

lierten Wassern besprennen. Weiter der bewegung halber des Leibs/ ist die fünffte meynung / daß der Patient in groffer hitz sich ganz still vnd rühig halte. Dazwischen mag man ihm die Schenckel füglich bereiben. So viel ihm möglich / soll er alle tag seinen gewöhnlichen Stulgang haben/ vnd sich von aller vberflüssigkeit wol entledigen. Als dann so er mit feiner hitz oder Seber beschweret / sich zimlich ergehen/ vnd also mit sanfftem ergehen sich vben/ Darauff sol er ein gute stund ruhen/ ehe daß er die speiß nemme / solche beruhung beschehe an einem rechtmässig temperiertem ort. Solche vbung oder bewegung mag auch hernach beschehen nach dem der Magen von der eingenommenen Speiß durch die abdaumung gefertiget/ oder geleidiget ist / nemlich / vor dem nachimbisß.

An statt solcher vbung oder bewegung/ mag man auch etliche Glieder in sonderheit vben / als das Haupt sanfftiglich kammern/oder strahlen / darvon die heymlichen Gäng oder Schweißlöchlin eröffnet



werden/ also / daß die dämpff verriecken mögen/ vnd die leblich oder natürlich wärme/ darinn gesterckt vnd gemehret werde.

Die Brust mag man solcher massen mit sanffter rede auch bewegen vnd vben.

Auff die Speiß sol man vor zweyen stunden nicht schlaffen / sich auch des tags genzlich vor allem schlaff enthalten / es seye dann sach / daß sich der Patient lange zeit darzu gewöhnet habe. Das Gemach da er schläfft/ soll dunkel vnd finster seyn / Er schlaff auch mit hoch auffgerichtem Haupte/ vnd allen Gliedern zimlicher massen zugedeckt/ nicht rücklingen / sonder auff der einen seiten / auff welcher er am meysten zu schlaffen gewöhnet hat.

Man soll auch in diesem fall nicht zu lange schlaffen/ als nemlichen/ nicht vber sieben stunden lang. Wo es auch füglich beschehen möcht / daß er in solcher zeit auffwachet / vnd sich von aller vberflüssigkeit wol erreusperet / mit schneuken vnd außwerffen/ das wehre ihm fast nützlich vnd bequeme/ ic̃.



# Kochbüchlin für

In aller anfechtung des Gemüths / soll man sich so viel immer möglich ist / mehr zu freud dann zu leyde / oder traurigkeit begeben.

Wie man die halten / regieren / vnd ihrer pflegen sol / so genengt schynde zu scharpffer enzündung der Ripffelins Pleuresis genand.

## Das XL. Cap.

**E**s begibt sich etwan / das einer genciget zu der scharpffen hitzigen Sucht des Geschweres / oder enzündung des Ripffelins / mit stechē vñ schmerzē in den senten / mit Fieber. Damit aber solche Patientē gemelter gefehrlichkeit entgehen mögen / ist gar eygentlich gute wartung vñd pflegung von nöthen. Vñd erstlich der Speiß halber / soll man gank vñd gar vermeiden alles was hitzig ist / als die junge Tauben / oder Antvögel / Trosteln / Wachteln / vñd der gleichen.

Weiter



Weiter hütet man sich auch vor aller hitziger gewürkter Speiß/ deßgleichen auch was scharpff/ harnig / vnnnd versalken ist / vor allem Gemüß vnnnd Geföchsel / fürnemlich aber vor Zwibeln / Knoblauch/ Senff/ Retzich/ vnnnd dergleichen. Aber von Speisen/ dienen in sonderheit was kület/ vnnnd vor zerstörung vnnnd Fluß bewaret. In diesem fall wird aber in sonderheit hoch gelobet die Lung von einem Fuchs/ bereitet in einem Lungenmuß/ vnd gessen/ oder wie solches auff das beste vnnnd wolgeschicktest berent werden mag. Vor starckem Wein sol man sich in sonderheit hüten.

Von andern eusserlichen dingen/ soll man einem solchen Patienten auch in sonderheit rechtmessige temperierten Lufft erwählen / vnnmessig hitzigen Lufft Sommers zeit/ oder anderer zeit vermeiden / sonderlich den hitzigen Lufft in warmen Stuben / oder so man sich bey dem Feuer zulang erhitzt. Aller hitziger geruch ist in diesem fall auch schädlich.

Dieser Patient soll sich auch in sonderheit hüten vor vnnmessigem wachen / hefftiger



## Kochbüchlin für

tiger vbung oder bearbeytung des Leibes/  
scharpffsinnigen gedancken/ vnd dergleichen.  
Zorn vnd hefftige entrüstung seynd in diesem  
fall auch vber die maß schädlichen.

Wie man deren pflegen soll/ so mit  
geschwäre der Lungen behaffte/ zum schwin-  
den vnd abnemen/ vor der Lungen-  
sucht genenget seynd.

### Das XLIII. Cap.

**E**s begiebet sich vielmahls / daß von  
mancherley vrsachen / als von herab-  
fallenden Flüssen/ durch ihre schärpfe  
se die Lung zerstöret vnd beschädiget wirdt/  
vnd wo man dann solchem ansehenden ge-  
brechen mit widerstandt thun mag/ daß man  
fürtan noch in weitere gefehrlichkeit kommet/  
als nemlich / in die Lungensucht/ vnd zu-  
letzt auch zu dem Schwinden vnd abneme-  
nen des Leibs. Welcher nun zu solchem  
gebrechen genenget / der bedarff in sonder-  
heit bequemer oder füglicher pflegung/  
vnd fürnemlichen in Speiß vnd Tranc/

Vnd



Vnd sol man sich in sonderheit in solchem  
 schlenglichen hüten vor aller Speiß die heft-  
 tig auffreucht / oder in das Haupt steigt/  
 vnd hitziger Natur ist. Darumb alles Ge-  
 würk in diesem gebrechen in sonderheit ver-  
 botten wirdt/ desgleichen alles was sehr fenst  
 vnd schmalzig ist/ auch alle kühlende ding/ für-  
 nemlichen da vberflüssige feuchte auch bey  
 ist/ als alle Obfrucht / Beten/ Binetsch/  
 Lactic / vnd dergleichen/ Es sey dann sach/  
 das es Sommers zeit in sehr vnMESSiger  
 grosser hitz were/ oder nach dem man sich mit  
 harter heüßung wol erhitziget hett/ sich inner-  
 halb damit zufüllen/28.

Weitter soll man in diesem fall auch ver-  
 meiden/ alles was bitter / scharpff/hannig/  
 vnd versalzen / saurer vnd herb ist. Doch  
 was mit solcher seure vnd scharpffe ein süßig-  
 keit zuvermischet hette/ darvon wirdt die mas-  
 teri hinweg genommen/ welche in diesem ge-  
 brechen den Husten erwecket/ als scharpffer  
 guter Essig von Meertreubel oder grossen  
 Rosen berent / wie dann droben ange-  
 zeyget ist worden / solchen Essig zuberei-  
 ten / vnd süß Granatenöpfel safft. Desz-



# Kochbüchlin für

gleichen auch die sauren kleinen Roseinlin/  
die mag man in diesem fall auch fast nützlich  
brauchen. Solche stück seyndt etlicher maß  
oberzehlter vrsach nütlichen vnnnd bequeme/  
aber wo sie zu scharpffe/ seyndt sie der Brust  
schädlichen.

Was schleimig vnnnd zehe / das ist auch  
schädlich/ Darumb Fisch/ vnnnd alle Milch-  
speiß in diesem fall verboten werden sollen.  
Doch mag man Sommers zeit kleine Fisch-  
lin/ die in harten steynigten Wassern gehen/  
etlicher massen zulassen.

Alle Gemüß seyndt schädlich/ von wegen  
ihrer plähung / dann von solcher plähung  
werden die Dünst vnnnd Dämpff vber sich in  
das Haupt getrieben.

Frisch warm brod / wie es auß dem Ofen  
komet/ ist auch vnbequem/ soll nicht genossen  
werden/ es sey dann vorhin zweyer oder dreyer  
tag alt.

Von bequemen Speisen mag man ihm  
Gersten müßlin bereyten / frische Eyer in  
Wasser geschlagen/ seyndt auch nützlich vnd  
bequeme.

Von Fleischspensen sollen sie der Milch  
nicht



nicht zu nahe / das ist nicht zu jung seyn/ als  
Winterszeit Hämme/ oder Spinwideren  
fleisch/ Sommerszeit Kalbfleisch / das jung  
Rizlin fleisch ist auch bequem / vund fleine  
Walvögelin/ desgleichen Kephüner/ wo es  
in der vermöglichteit der Patienten solches  
zubekommen. Doch mag man auch an statt  
derselbigen junge Tauben brauchen / vund  
fürnemlich Turteltauben / welche in diesem  
gebrechen in sonderheit nütlichen vund gut  
seyn sollen.

Die Welschen ärzt aber loben in diesem  
fall in sonderheit die Frösche vund Schne-  
cken/ welche ihnen ein anmütige Speiß/vnd  
in diesem gebrechen nit wenig nütlich. Die-  
weil aber solche nicht im brauch/ ist besser sol-  
che zu vnterlassen.

Die Fuchßlung aber wirdt in sonderheit  
hochgelobet in diesem fall/ als ein edle heylsa-  
me Speiß / die Lungen vund angehörige  
athems Glieder zustercken vund befrefftigen/  
in allen gebrechen.

Von Mangolt oder Beten/ mag man  
auch linde sanffte Krautmüßlin bereyten/  
vund solchem einen guten geschmack geben/

Q v mit



# Kochbüchlin für

mit Maioran vnnnd Saluey bletlin. Doch soll man solche nützliche Kräuter nicht zu vil brauchen/dann wiewol sie dem Hirn nützlich vnnnd kräftig seynd/vervrsachen sie doch von wegen ihrer Hitz/herabfallende fluß/welches der fürnembssten vrsach eine/darauf diese gebrechen/wie obgemelt/vervrsachet werden. Solches ist in sonderheit in diesem gebrechen wol zu mercken/vnd abzunehmen/dann viel stück seynd/die an einem ort behülfflich/aber an anderen schaden brechten/darumb zu vermeiden.

Von Früchten/so man zum lust in der Speiß brauchet/seynd fast nutz vnd bequem die grossen Rosen/oder Meertreubel/auch etwan süß Mandelfernen/vnnnd Pincen fernen / fürnemlich Winterzeit. Doch soll man sie nicht zu viel brauchen/der vrsachen halben/das sie nicht vbersich in das Haupt riechen.

Nach der Mahlzeit mag man auch nützlichen gebraten Byren/oder Quitten eingeben/mit Zucker wol vberstreuwet.



## Von Getrânck.

**A**lles starcker Wein ist in diesem fall  
schädlichen / dann der Wein erfüllet  
das Haupt / derhalben man sich ganz  
massiglichen halten sol / den Wein zugebrau-  
chen / Darumb der Wein so dieser Patient  
zu seinem täglichen tranck trincken soll / nicht  
zu viel Weins haben sol / vnd ist der lauter  
weiß Wein am aller bequemesten / der soll  
auch gewässert / oder vermischet werden /  
nach dem solches in der zeit / oder wie es die ge-  
wonheit / oder auch die stercke vnd krafft des  
Patienten erfordern.

So die däumung jekundt im Magen an-  
gehaben hat / sol man nicht darauff trincken /  
desgleichen auch nicht zwischen Mahlzeiten /  
so man isset / sol man je ein wenig darzu  
trincken / darmit die Speiß mit dem Tranck  
wol vermischet werde.

Von rechtem gebrauch / vnd gebür-  
licher pflegung in eusserlichen dingen.

In



## Kochbüchlin für

**I**n diesem fall soll man rechtmessigen temperierten Luffte erwählen / der nicht zu hitz / sonder mehr zu külung geneyget sey / fürnemlich wo vñmessige hitz vorhanden / Solcher Luffte soll auch ein wenig mehr zu feuchte / dann zur trüekne geneyget seyn. Doch ist der trübe feuchte Luffte sehr schädlich / wie aller Luffte von pfügen / pfülen / vñnd dergleichen feuchten orten. Fast kalter Luffte ist auch schädlichen / dann die Brust von jeder felte geschädiget wurde. So wurde auch das Hirn / wie zu viel malen angezeiget / von kält astringiert / vñnd die Fluß darinn außgepreßt / welche herab auff die Brust vñnd Lungen fallen. Staub vñnd Rauch ist in diesen fall schädlichen / darvon auch der Husten verursacht wirdt.

Obgemelter vrsachen halben ist von nöthen / das der Luffte in solchem Gemach / da dieser Patient sich hielte / zu dem / daß er / wie gesagt / rechtmessig temperieret / auch hell vñnd klar seye / Sommers zeit gegen Mitnacht / Winters zeit gegen Auffgang / sein einfaltendts Liecht oder öffnung habe / vñnd wo es von nöthen kälte halben / mag solches



ches Gemach auch mit bequemen Feuer-  
lin von durrem Holz gewärmet werden.  
Doch ist besser / daß sich der Patient mit  
warmen Tüchern wärmen laß / wann daß er  
vonn der hitzigen Feuerflammen erhitzet  
werde.

So Sommers zeit külung von nöthen  
were / soll man Weydenbletter in das Ge-  
mach streuwen / deß gleichen auch Reblaub/  
blaue Merken Viole / Seeblumen / vnnnd  
der gleichen kühlende Kräuter vnnnd Blumen.  
Von solchen stücken mag man auch ein was-  
ser sieden / vnnnd im Gemach hin vnd wider  
sprengen. Oder du magst an statt solches ge-  
sotten Wassers / gedistillierte Wasser brau-  
chen / oder an statt solcher Wasser / wol zeitige  
Frucht in das Gemach legen / darvon der gut  
geruch in dem Gemach sich zersprente / Oder  
magst folgende reuchung brauchen.

Nimb deß wolriechenden gelben San-  
dels / weissen Nagsamen / vnd Burkelfraut  
Samen / jedes ein quinten / gebrandt Helf-  
fenbeyn / rohte Corallen / Seeblumen / jedes  
fünff quinten / Amber ein Scrupel. Diese  
stück soll man alle zu reinem Puluer stossen/  
dann



## Rochbüchlin für

Dann erwench gummi Dragant in Rosenwasser/ darmit stoß es alles wol vnd frefftig vnter einander / so lang / daß es an einem Klumppen bechafft/ daß du magst kleine Kügellein darauß drehen/ der wirff eines auff ein glütlein.

Hie mercke in sonderheit / daß solche rectification in sonderheit hoch von nöthen ist/ Dann der Luft der fürnemeste stück eines ist/ Darvon dieser gebrechen nachlassen oder zunehmen mag/ wie auch die vnmessigheit in sonderheit sehr schädlichen ist. Darumb man sich zu Sommerszeit gar wol bewahren sol / daß man von der Sonnen nicht zu vnmessiglichen erhitze/ oder sonst viel an hitzigen Luft gehe.

Man sol in diesem gebrechen auch nicht zu lang schlaffen / dann wiewol der schlaff dienstlich ist der befeuchtung halber / wird doch das Haupt darvon erfüllet / vnd der fluß darvon verursacht herab zu fallen.

Der schlaff so vnder tages geschicht/ soll in sonderheit vermitten bleiben / in sonderheit aber Sommerszeit/ Doch Sommerszeit mag er vmb der befeuchtung willen vnder



derweilen zugelassen werden / doch daß er nie  
beschehe / es seyen dann zwei stunden auff  
das essen / oder die eingenommen Speiß/  
verschienen.

Die vndersten Glieder sollen in diesem  
fall auch in sonderheit geübt vnnnd messigliz  
chen bearbeytet werden / doch / daß solche bear-  
beytung nicht beschehe bey ersettigtem  
Bauch / sondern wo derselbig von aller vber-  
flüssigkeit wol erlediget vnnnd gereyniget ist.  
Doch soll man sich in solcher beübung wol  
fürsehen / daß die Glieder nicht vnneffigliz  
chen erhiziget werden / dann darvon werden  
sie ertrücket / welches wir in sonderheit in die-  
sem fall fürkommen sollen / Derhalben in die-  
sem gebrechen die ruhe viel bequemer / dann  
die vnneffige bewegung. Darumb mag  
man den Leib ruhen lassen / vnnnd das Haupte  
vnnnd obere Glieder in sonderheit beüben / als  
mit zarten sanfften bereiben mit warmen  
tuchern / oder das Haupt vnterweilen sanfft-  
lichen strehlen oder küssen.

Der bewegung halber des Gemüts / vnd  
ergleichen affect / soll man sich auch aller  
massen zu freud vnnnd Wollust ziehen vnnnd  
richten /



## Kochbüchlin für

richten / wie zu viel mahlen angezeigt ist  
worden/dann von sorg / Kummer / vnd vn-  
muth/ der Leib in sonderheit verdorret wirdt/  
vnd ertrücknet.

Wie man deren fürnemblichē pfle-  
gen sol in speiß/tranck/ vnd allen eus-  
serlichen dingen/ so Eyer  
speihen.

### Das XLII. Cap.

**I**n solcher Patient soll fürnemlichen  
also gehalten/vnd seiner mit höchstem  
fleiß gepflogen werden/so viel aber die  
Speiß belanget/das man ihm nichts fürtrage  
/ das nicht leichtdäuwig sey / sondern die  
leichtdäuwigen Speiß sendt am aller be-  
quemesten/als weyche Eyer/vnd andere zart-  
liche Speiß von Kephünern/ Fasanen/ vnd  
dergleichen. Welchen aber solche zu kostbar-  
lichen / die sollen mit jungen Hünern vnd  
Hennen allzeit gespeiset werden / oder mit  
Kalbfleisch / vnd den kleinen vögeln/  
doch alles Wassergevögel außgenommen.  
Solche Speiß soll man nicht braten / son-  
dern siedern / vnd mit mancherley brühten  
zuberey-



zu bereyten/ dann alles Gebraten ist in diesem  
fall schädlich. Für allen andern Fleischspei-  
sen / wirdt von den alten fürnemmbsten erfahr-  
nen Erzten das Fuchßfleisch/ vnnnd insonder-  
heit die Lungen hoch gelobt.

So es an solchen Orten were/ da man die  
Ostern vnnnd Meermüscheln haben mag/  
sind dieselbigen in diesem Gebrechen vber die  
maß ein nützliche Speiß.

Das Brodt so er zu solcher Speiß brau-  
chen soll/ bedarff nit gencklichen von der Kley-  
en außgebeutelt seyn / doch zimlichen wol ge-  
heslet vnnnd gebachen. Vnnnd so zu solchem  
Brodt der Teyg von Melß bereydet würde/  
mit der Brühen darinn Fenchel / Eniß / vnd  
Süßholz gesotten / das were insonderheit  
auch fast nütz / bequem vnd gut / Vnder sol-  
chen Teyg mag man auch ein wenig Saff-  
ran vermischen. Solches Brodt niß er/ so es  
zweyer Tag/ oder auff das aller höchste dreyer  
Tag alt worden ist.

Von gemeinen Kräutern / so in der Kü-  
chen zu mancherley bereytung der Spei-  
sen



# Kochbüchlin für

sen gebreuchlich seynd / mag man insonderheit nützlichen brauchen / Burzetsch / Fenchel / Maioran / Hyssop / zum Gartenbappeln / Scabiosenfraut / Bethonien / Bingelfraut / vnd andere dergleichen vngeschmactte Gartenfräuter / darvon man nützliche Müßlin bereyten mag.

Von obgemelten Kräutern mag man Krautmüßlin bereyten / oder mit Fleischbrüh solche sieden / nach dem jeder Land art vnd gebrauch ist.

Alles Fischwerck ist in diesem fall nicht zu loben / darumb viel nützer vnd gesünder an statt der Fisch / wenche Eyer zu niessen / wench gesotten / oder gebraten / oder in ein Wasser geschlagen / vnd in Butter gelegt. Von Eynern mag man ihm auch ein Müßlin bereyten / also / daß man die Eyer mit Weissen vnd Dottern wol zerflopfte / dann in warmer frischer Buttern wol röste / vnd mit folgendem Puluer ein wenig anwürke / Dieses Speißpuluer / so in solchem fall vber die maß nützlich vnd bequem / soll man also bereyten.

Nimb Süßholz / das gar rein geschaben  
vnd



vnd wol bereydet sey / nemlich / vberzwerch  
 klein geschnitten / vnd von aller Oberflüssig-  
 keit gereiniget / scharpffes außgebissenes  
 Zimmets / Eniſſſamen / jedes fünff loth /  
 Fuchßlungen ein halb loth / Saffran ein  
 quinten. Diese stück alle rein gepüluert / vnd  
 wol vermischet.

In diesem fall ist auch bequem / daß man  
 vnderweilen ein gute süsse Mandelmilch bez  
 reyt / vnd mit Zucker vnd gebeheten Schnitz  
 ten esse.

Weiter mag man auch von Gerstenmehl  
 vnd Zisererbsenmehl mit Mandelmilch gute  
 Müßlin oder Brühlin bereyten / vnd mit Zuc  
 ker wol süß machen.

Von Früchten dienen in diesem fall inson-  
 derheit nach der Mahlzeit auff die Speiß zu  
 niessen zum beschluß / süß Mandelfern / Pi-  
 neenfern / vnd welsche Pimpernüsslin / wel-  
 chen solche gelieben / deßgleichen gute feynste  
 grosse Kosein oder Meertreubel.

Es ist auch nicht böß / sondern fast nutz  
 vnd gut / daß man vnderweilen zu an-  
 fang der Speiß zwo oder drey guter Fenz  
 gen nieß / fürnemlich von den gemeinen



## Kochbüchlin für

weissen Marsilier Feigen. Solche Feigen  
seynd in diesem fall insonderheit nütlichen  
vnd gut / so man sie an ein hölzlin Spießlin  
stößt / vnd ob einer hellen Glut ein wenig  
braten läßt. Vnd so man mit solchen gebras-  
ten Feigen ein wenig reingepüluert Hyso-  
pulus puluer esse / das were sehr nütlich vnd gut/  
dann es hilfft wol zum außwerffen. Frische  
süsse Datteln werden in diesem fall für ein  
nütliche Frucht / als ein ander gemein Beyse-  
ßen eingenommen.

Zu mehrerm Lust vnd Appetit der Speiß/  
mag man auch vnderweilen ein nütliche  
Salsen bereyten zu einem bequemen Ein-  
dunct / von Lactic Kräutern / Scabiosen/  
vnd dergleichen / mit Essig durchgetrieben/  
der von dem süßen Marck der Meertreubel  
bereyt sey. Oder nimbs süß Mandelfern / sü-  
ßer Meertreubel / oder grosse Rosin / des  
innern Marcks von wolzeitigen Datteln/  
zerstosse wol mit einander / dann streiche es  
durch ein härin Sieb mit viel gemeltem Es-  
sig / von wolzeitigen Meertreubeln berey-  
darvon magstu kurze brülin oder Pfeffer be-  
reyten



renten zu mancherley Speisen / mit ein wenig Saffran angefeucht oder gewürkt. Solcher massen mag man mancherley lieblicher Kost bereyten / so die Brust miltern / säufftigen / vnnnd messiglichen befeuchtigen / mit einer gar geringen wärme. Was aber herb / rauhe / vnd fast trücknend ist / dardurch dann das außwerffen gehindert wird / das soll man vermeiden.

## Von Getrânck.

**I**n seinem täglichen Trancck soll dieser Patient weiß subtilen Wein brauchen / der ein wenig süß trinckig sey / nicht viel Weins hab / solchen Wein soll man auch zum theil vermischen / oder temperiren mit Zuckerwasser / darinn ein wenig Maurrauten gesotten sey. Über Winterszeit mag man an statt des Zuckers Honig gebrauchen / der doch insonderheit wol geleutert / vnd fast rein verschäumpt sey.

**I**hie mercke aber insonderheit / daß alles / so dieser Patient einnehmen sol / von speiß



# Kochbüchlin für

oder Kranck / daß es nicht kälten sey / sondern  
es soll alles zum wenigsten loh warm seyn.

Von nothwendiger auffmerckung  
aller anderer eusserlicher dinge / so zu ey-  
gentlicher pflegung zu wissen  
von nöthen.

**D**es Luffts halber ist zu wissen / daß  
sich der Patient inn sonderheit hü-  
ten vnd bewahren soll / vor kaltem  
feuchten trüben neblichtem Luffte / desglei-  
chen auch vor dem Mittägigen vnd Mitt-  
nächtigen Wind / Darumb soll man sol-  
chen Luffte fürnemlich erwehlen diesem Kran-  
cken / so zu einer kleinen wärme vnd tri-  
ckene geneyget ist. Wo dann solcher Lufft  
nicht von sich selbs solcher Qualitet ist /  
soll man ihn mit bequemen stücken also tem-  
perieren vnd rectificiren. Solcher vrsach  
halben ist von nöthen / daß das Gemach  
nicht auff der Erden / sonder gaden hoch sey  
vnd wo es möglichen / daß das Fenster ge-  
gen Aufgang der Sonnen gerichtet sey.

De



Des Tages soll man ihn nicht schlaffen lassen / es sey dann insonderheit hoch von nöthen / langwiriger gewonheit halber / alsdann soll er sich / doch zu dem wenigsten vor dem schlaffen enthalten nach der Speiß / auff zwei stunden lang / des Abends nach der Mahlzeit / soll er auch nicht ehe / es sey dann solche zeit erschienen / zu Betthe gehen. Bedecke auch des Nachts das Haupt / vnd andere eusserliche Glieder wol / damit sie nicht erfalten. Er soll auch mit wol auffgerichter Brust zu Betthe ligen / vnd des Nachts nicht vber sieben stunden schlaffen. So er auch vnderweilen auß solchem Schlaaff erwachet / were fast gut / daß er vnder stunde sich zu reuspern / vnd mit außwerffen die Brust zu reinigen.

Auff ein gute stund vor der Speiß / nach dem er sich von allen Überflüssigkeiten wol gereiniget hat / ist nützlich vnd gut / daß er sich fast säufftiglichen vbe / vnd ein wenig bearbeyte. Wo er dann seinen gebürlichen Stulgang nit haben mag / soll man in darzu renken mit bequemen Stulzäpfflin.

Von bewegung vnd ansechtung des Ge-

X

iiiij

müts /



## Kochbüchlin für

müths / soll er sich insonderheit hüten / allen  
Bnmuth / Schrecken / Zorn vnd Ungedult /  
genglichen vermeiden / sondern so viel immer  
möglich / soll man einen solchen Patienten  
frölich vnd leichtes Muths machen. Die  
fleischliche Vermischung ist auch in diesem  
Gebrechen vnbequem. Alle vberige fülle vnd  
vberfluß in Speiß vnd Trancß ist schädlich.  
Er meide auch insonderheit was zehhe vnd  
schleimig ist / als Käß / Gallrat / Schweinen-  
fleisch / seyß Fleisch / allerhand Gebachsens /  
vnd alles so man von Teyg bereydet.

Wenche schleimige Fisch seynd auch fast  
schädlichen.

Weiter soll er auch gar fein Essig brau-  
chen / dann wie obgesagt / zu den Salsen / mit  
Rosin / oder Meertreubel vorberreytet. Des-  
gleichen seynd im auch andere sawre scharpf-  
se ding schädlichen / als sawre Pomeranzen-  
safft / Agrest / vnd dergleichen / was auch fast  
grober Nahrung ist / das soll er auch vermei-  
den / als alle grobe vnd daweige speiß / als gesal-  
zen Rindfleisch / Senff / Zwiibel / Knoblauch  
vnd dergleichen.

Gebür:



Gebürliche haltung deren/ so einen schwachen blöden Magen haben / mit vnd dāwigen Plāsten erfüllet.

### Das XLIII. Cap.

**M**an soll in diesem Gebrechen insonderheit gut achtung haben / daß man solchen Patienten gar nichts fürbringe / das sie unlustig machen möchte zu der Speiß / oder das ihn abschewlich were. So man sie auch speisen wil / soll man ihnen der Kost nicht zu viel auff einmal bringen / Desgleichen soll man sie nicht oft mit einerley Speiß speisen / sondern nicht allein die Speiß mancherley abwechseln / sondern auch jedes mal auff ein besondere weiß abbereyten.

Man speiß sie auch mit keiner starcken vber sich riechenden Speiß / die da fast hitzig seye / dann von solchen auffdāmpffen wirdt der Mensch gemeiniglich gar unlustig. Darumb speiß ihn allein mit solcher Kost / die ihm anmüthig vnd wol schmecket / Dann so der Magen die Speiß empfāhet mit lust vnd begierde / so behelt er sie deßter frāfftiger.



# Kochbüchlin für

tiger. Wie sie ihm aber zu wider / breche er  
sie fast leichtlichen wider von sich / vnd wür-  
den von solcher Speiß außstossen vnd sau-  
wer räupfen verursachet / vnd plähen des  
Magens. Aber insonderheit soll man in die-  
sem fall vermeiden / alles was seyst vnd  
schmalkig ist.

Es ist auch alles Fleisch dem Menschen  
von Natur widerstendig / als das Innge-  
weide / die Därme / der Schwanz oder Zigel  
von Thieren / Gänßfleisch / Entenfleisch /  
vnd alles so einen langen Hals hat. Die  
Speiß soll auch nicht gar süß / sondern zim-  
lichen scharpff gesalzen seyn / Aber insonder-  
heit soll man alles das vermeiden / so ihm zu  
wider / ob gleich solche Kost nuß vnd gut we-  
re / wie der alte Hippocrates hievon einen son-  
derlichen Spruch setzet / daß er wil / daß alle  
Speiß die man mit Lust einnemme / weniger  
schaden bringe / ob sie gleich vngesunde / dann  
die gesunde Speiß / so man mit vnlust vnd  
vnwillen einnimpt.

Alle Speiß soll man auch dermassen be-  
reiten / daß sie nicht allein wolgeschmeckend /  
sondern auch eines guten Geruchs seyen / daß  
von



von solchem wirdt die natürliche wärme gemehret/ gestärcket vnd bekräftiget/ welche die fürnehmste Intention ist die blödigkeit des Magens hinweg zu nehmen. Dann Galenus schreibt insonderheit / daß zu solcher weis als alle ding die eines vbeln bösen Geruchs seynd/ dem Magen widerstendig/ vnd denselbigen zu Unwillen/ vnd obenauffbrechen reizen / daß also auch herwiderumb was eines guten lieblichen Geruchs ist/ denselbigen stärken vnd bekräftige.

Was an ihm selber kalt ist / oder hefftig fältet / das soll man in diesem fall auch insonderheit vermeiden / dann solche ihrer widerwertigkeit halben/ gegen der natürlichen wärme schwerlicher dāwung sind / darauff dann windige Plāste darinn verursachet werden/ vnd schmerzen im Magen. Solcher ursach halb in diesem Gebrechen alle saure Frücht/ vnd der außgepreste safft darvon fast schädlichen seynd / als saure Pommeranzen / Limonen / Agrest / vund dergleichen. Der saurer Essig vund schwacher blöder wässriger Wein/ dienet auch nicht wol/ sondern er ist auch fast schädlichen/ wie dann alle kalte



## Kochbüchlin für

Obfrucht / als Kirschen / Pflaumen vnnnd dergleichen.

Weiter soll man sich auch hüten in diesem fall / vor allerhand Fleischspeisen / vnnnd was von Leng berent wirdt / Sondern aller Kost darmit ein solcher Patient gespeiset werden soll / der sey wenig / leichtdäwig / mässiger wärme / vnd etwas zu feuchte geneget. Vnd sind in diesem fall Gevögel vor andern Fleisch zu erwehlen.

Was auch der Magen in diesem fall fast zart / blöd / vnnnd schmerzhaftt were / mag man von solchem Gevögel zarte Müßlin berenten / das Fleisch wol zerstoßen / vnd mit der Brühen durchgestrichen durch ein härin Tuch / vnd also bequeme Müßlin darvon berenten.

Insonderheit dienen wenche Eyer fast wol in diesem Gebrechen / dann ob man gleich wenig einnimpt / speisen sie doch wol / geben wenig Überflüssigkeit / vnd verwandeln sich in gute Nahrung / vnd natürlichs rein Geblüt. Von solchen Eynern mag man auch süpplin machen / mit der Brühen darin zart edel Gevögel gesotten. Solches Müßlin oder brülin  
mag



mag man auch insonderheit wol abwürken  
mit gutem scharpffen außgebissen Zimmet.  
Doch soll man nicht allezeit bey solchen En-  
ern vnnnd gestossen Fleischmüßlin bleiben /  
sondern auch andere Speisen bereyten / als  
Müßlin von Haberfernen / oder anderer  
Kornfrucht / gerollter Kernen / mit Zucker süß  
gemacht. Ein Müßlin von Zisererbsen-  
brüh / mit Brosam von Brot zerstoßen / ist in  
diesem fall auch fast nütlichen vnd gut / auch  
wie oben gesagt / mit Zucker süß gemacht /  
vnnnd mit Zimmet gewürket / Solcher mas-  
sen mag man auch nütlichen die durchgestris-  
chen Erbißsüpplin bereyten. Doch soll man  
der Regel allezeit inngedenck seyn / daß man  
sich nicht vberdrüssig mach mit vberflüssig-  
keit der Speisen.

## Von Getrânck.

**I**n diesem Fehl vnnnd Gebrechen / da  
dienet insonderheit ein lieblicher weiß-  
ser Wein / der nicht zu sauwer oder  
zu scharpff / noch zu gar viel Weins habe / es  
were dann sach / daß der Patient insons-  
ders



derheit des rothen Weins gewohnet were/ als  
dann soll man ihm einen rothen Wein erwählen/  
der nicht zu dick / von farben dünn/ schön  
vnd klar sey. Den Wein soll er fast messiglich  
trinken / damit die Speiß im Magen  
nicht obschwimme/ Vnd insonderheit so man  
wenig Kost neust/ dann der Magen darvon  
insonderheit sehr geplähet wirdt.

## Pflegung in allen andern eusserli- chen nothwendigen stücken.

**I**n diesem Zehl seynd insonderheit nutz-  
lichen vnnnd hoch von nöthen alle stüs-  
cke / so die natürlichen wärme des  
ganzen Leibs / vnnnd auch fürnemlichen des  
Magens stärken / mehrn vnnnd bekräfti-  
gen / Darumb man alles das vermeiden  
soll / darvon solches gemindert / geschwächet  
/ oder geringert wirdt. Darumb erst-  
lich bequemer Lust zu erwählen / ist von nö-  
then/ daß er zu wärme geneyget sey / doch  
nicht zu vnneßiger wärme / oder hefftiger  
hitze / dann der Magen darvon geschwächt  
wirdt. So ist ihm auch die kälte fast hefftig



zu wider / dann mit seiner widerwertigen  
Qualitet wird darvon die wärme desselbigen  
zerstört.

Winterszeit soll man etlicher vrsach hal-  
ben im Gemach des Patienten ein Feuer-  
lin anzünden von gutem wolriechende Holz/  
als von Rosenmarin / oder Wechholterholz/  
das wol dürr sey / so man in dieser Landart haß  
bekommen mag.

Das Gemach mag man in solchem fall  
auch besprengen mit der Brühen / darinn  
man in gutem kräftigen Wein diese folgen-  
de stück seudt / als Maioran / Rosenmarin/  
Wermut / Kraußmünz / Zimmet / Nägelin/  
und Galgant.

Oder in solchem fall mag man auch einen  
nützlichen Rauch machen in obgemeltem Ge-  
mach / mit diesen folgenden stücken.

Nimb schönes klares weiß Weyrauch ein  
quintlin / frischer feinsten Nägelin / der gelben  
Schelffen von Pommeranzen / oder Citris-  
atenschelffen / Zimmetrinden / jeder ein quint-  
en / Paradeis oder Aloesholz fünff quinten/  
Amber / Bisam / jedes vier Gerstenkörnlin  
schwer.

Diese



## Kochbüchlin für

Diese stück soll man alle fast rein zu Pul-  
uer stossen / vnnnd alsdann mit gutem klaren  
Benedischen Terpentin wol stossen / zu ei-  
nem Klumppen oder harten Teyg / darvon  
nimb je ein wenig / einer Erbiß groß / vnd lege  
es auff ein brennenden Kolen / vnd mache ein  
Rauch darmit.

Solcher massen verstehe auch Som-  
merszeit den Lufft zu rectificiren / vnnnd fül-  
len / mit besprenzung kühlender stück / als nem-  
lich / mit begießung Rosenwassers / oder  
der gedistillierten Wasser von andern kü-  
hlenden stücken / als von Seeblumen / Bio-  
len / Ochsenzung / mit ein wenig Essig ver-  
mischt.

In diesem fall mag man auch ein Rauch  
machen / mit rothen edlen Rosen / gelben wol-  
riechenden Sandel / Violen / vnnnd ein wenig  
Camphers / wol zusammen gestossen.

Des Schlaaffs halber soll man in die-  
sem fall insonderheit gute achtung haben /  
dann wo solcher auff ein Stund lang / nach  
der Speiß beschicht / so daß die Natur dar-  
zu renket / würde die natürliche wärme in-  
sonderheit darvon wol gestärcket vnnnd be-  
fräfftigt.



frefftigt. Aber mit lehren Magen soll man nicht schlaffen/ dann darvon würde der Magen geschwächt.

So man schläfft in diesem gebrechen/ so sol man das Haupt gebürlicher massen auffrichtig halten / die eusserlichen Glieder alle wol warm zugedecket/ sich in finsternem Gemach also zu der ruhe legen/ erstlichen auff die lincke seiten / vnnnd also den besten schlaff thun / dann solches der dāuung in sonderheit behülfflich ist.

Alle vnMESSIGE vberflüssige ersettigung vnnnd vberfüllen/ so ll man in sonderheit vermeiden/ wie droben auch weiter angezeget/ dann darvon wirdt die Natürliche wärme ersticket/vnd vntertrucket.

So aber die Speiß wenig eingenommen wirdt/ mag sie gedāuuet/vnd die Natürliche wärme darvon gestärcket/ vnnnd befrefftiget werden.

Nach dem die Speiß eingenommen/ ist auch dann von nöthen/ daß man sich vnterruhe/vnnnd still halte / dann alle bewegung in diesem fall nach der Speiß schädlichen ist / fürnemlich so die krafft blöd / vnnnd

S

vnvers



## Kochbüchlin für

unvermöglichen. So aber die Speiß durch die Däuwung auß dem Magen hinweg ist/ so mag man sich zimlicher massen vben vnnnd bearbeiten/dann darvon wirdt die Natürliche wärme bekräftiget. Zu solcher vbung dienet fast wol / daß man sich / nach dem der Leib von aller vberflüssigkeit gereiniget ist / zimlicher massen ergehe vnnnd spaciere / an einem lustigen vnnnd bequemen ort mit guter Gesellschaft / vnnnd mancherley furkweylige gesprech halte.

Wie man deren pflegen sol/welchen der Lust zu der Speiß ganz vnd gar vergangen/ vnd allen appetit verloren haben.  
Vnnnd erstlich von der Speise.

### Das XLIV. Cap.

**D**ß mancherley vrsach halber verliuret der Mensch allen lust vnnnd appetit zu der Speiß/welchem sehl vnd gebrechen in sonderheit mit fleiß vorkommen werden sol / darmit nicht grösser gefehrlicheit folge. Vnd erstlich die speiß belangend/  
sol



sol man sich darnach wissen zu richten / daß man nicht zu viel der Kost auff einmal fürtrage/ darmit er nicht maßlendig darob werde. Man soll ihn auch nicht von einer speise ohn vnterlaß speisen/ sonder die speiß ohn vnterlaß abwechseln/ vnd je auff ein ander weiß bereiten.

Hitzige dämpffige speiß die hefftig auffreucht/ soll man ihm nicht geben / dann der Mensch darvon in sonderheit vnlustig wird. So ihn auch der starck geruch der speiß vnlustig machet/ solt du ein wenig Baumwollen in guten kressen Wein necken/ vund im in die Naslöcher triessen lassen/ vnter solchen Wein magstu auch wol ein wenig Rosenzwasser gießen.

Weiter sol man in diesem fall in sonderheit vermeiden alles was feist vnd schmalkig ist / dann darvon wird der lust vund appetit fürnemlichen nidergetruckt / vnd vertrieben/ dann solche Speiß erweyhet den Magensmund. Darumb in solchem fall alles marck/ öl/ butter / vund dergleichen fette ding nicht bequemlichen seyndt. Was auch sehr süß ist/



## Kochbüchlein für

das vertreibet auch allen lust zu der Speiß.

Von der Fleischspeiß seynd etliche dem Magen auch in sonderheit widerspennig/ als die Därn/ Rutlen/ vund inngewend/ die Schwanz / oder Zägel/ vund die Augen/ Gansfleisch von feyßten gemesten Gansen/ Andtvögel/ vnd was einen langen Hals hat.

Der Saffran hat auch sonderliche engenschafft / daß er den lust vund appetit zu der Speiß nider truckt / Darumb er in diesem fall nicht gebraucht werden sol.

Die Speiß soll auch in diesem gebrechen nicht zu süß/ oder vngeschmack seyn/ sondern mit bequemen Salz ein wenig geschärpffet werden. Was auch den Magen vntwilsendt macht / das sol man vermeiden / ob es wol gleich für sich selbst ein gesundt nütliche Speiß were / auß oberzehlen vrsachen. Was aber den Patienten anmüdig/ vund darvon ihm der lust vnd appetit zu der Speiß angerenket werden soll / das mag man sicherlich gebrauchen / ob es gleich an ihm selber nicht fast gesund ist / Doch wo  
sol



solche Speiß vngesund / soll man ihr deſter weniger geben/ darmit der Patient allein ſeinen luſt büſſen möcht. Oder wo er zu ſolcher Speiß ſonderlichen luſt vnnnd begierde hett/ mag ſie ihm dermaſſen berentet werden/ darmit man ihr ſolche ſchädlichkeit benemenen möcht.

Die Speiß ſol auch nicht loßwarm ſeyn/ dann ſolche wärme macht den Magen auch entwillendt/ Darumb die Speiß inn dieſem fall mehr zu wärme genenget ſeyn ſol. Es iſt auch von nöthen / daß ſie in dünner ſubſtanz eingenommen werde/ alſo/ daß man ſie nicht viel kauen dörfſſe/ dann alſo iſt ſie auch weniger widerſtändig. Was geröſtet/ oder gebacken/ iſt nicht alſo bequem/ als geſotten/ oder gebraten. Doch haldt ich hierin obgemelter Regeln nach/nemlich / daß du im die Speiß ſiedeſt/ oder brateſt/ nach dem ſie ihm am aller anmütigſten iſt.

Die Speiß aber/ ſoll man inn dieſem fehl auch in ſonderheit würken / darmit ſie einen guten geruch bekomme / darzu dienet inn ſonderheit gar wol ſcharpffes außgebiffens Zimmt/ mit Paradeiß oder Aloes Holz/



## Kochbüchlin für

vnd ein wenig Nägelin vermischet/ vnd zu  
reynem Puluer gestossen.

So aber hiß vorhanden were/ mag man  
ein wenig Essigs brauchen die Speiß darmit  
anzumachen / vnd zuverbessern/ Solcher  
Essig lediget auch ab die zehen Flegmatischen  
schleim / von welchen der lust vnd appetit zu  
der Speiß manniches mal vntergetruckt  
wird.

In diesem fall ist auch insonderheit nützlich  
vnd bequem/ daß man den Mund wol  
abspüle vor der Speiß/ mit guten freystigen  
gewürzten Wein/ als mit Maluasier/ oder  
anderem guten Wein / der ihm nicht abscheulichen  
ist / darmit auch die hende vnd  
das Angesicht erwaschen. Oder man mag  
den Mund auch abspülen mit ein wenig des  
guten sauweren Syrops/ mit Wasser vermischet.

Weiter/ den verlornen appetit vnd erlegnen  
lust zu der Speiß anzureißen/ mag man  
auch zu der speiß nütlichen brauchen Capres/  
oder eingesalken Oliven/ dann wo im solche  
nicht zu wider/ würde der appetit darvon sehr  
gerenket/ vnd gescherpffet.



In diesem fall mag man aber auch sonderliche nützliche Brühlin/ Salsen/ oder einen Eindunck bereiten/ als nemlich/ mit wolzerstossener krauser Mürben / vnd mit frischen Rosen / oder Meertreibeln/ vnd mit ein wenig des guten Essigs durchgestrichen/ vnd angemacht / mit obgesetztem Gewürck verbessert.

In diesem fall ist folgendes Puluer auch fast nützlich vnd gebräuchlich auff mancherley Rost zubesprenghen/ vnd damit anzumachen/das bereit also:

Rumb scharpffes außgebissens Zimmetts fünff loth/ weissen Inaber/ Muscatenblüt/ Galgant/ jedes dritthalb quinten / Cardamomlin / Muscatennuß / jedes ein scrupel/ Nägeln ein halb loth. Diese stück alle zu reynem Puluer gestossen / Rumb dann weiter darau so viel sie all an gewicht halten/ schönes weissen Zuckers.

So aber ein solcher Patient gar keinen lust oder appetit zu einer einigen speiß hett/ da soll man forschen/ welche Speiß ihm pflegt am anmütigsten zu seyn/ dieselbige werde ihm bereyt. Es reychet auch nicht wenig zu



Kochbüchlin für  
der Speise / so man andere sihet tapffer hin-  
wegessen.

## Von Getrânck.

**I**n täglichem Tranc in diesem gebres-  
chen / soll man ihm einen Wein erwel-  
len / der zimlichen Wein habe / nicht süß  
trinckig sey / sondern ein geringe räuhe habe /  
den soll man temperieren / oder mischen / wo  
der Patient solches gewohnet / mit Mastix  
wasser.

Von gebürlicher halung vnd pfle-  
gung aller anderer eusserlicher ding.

**I**n diesem gebrechen / soll man für-  
nemlichen einen solchen Luft erwel-  
len / der in keiner sonderlichen Qua-  
litet die rechtmessigkeit vbertreffe / vnd ist  
viel bequemer / daß solcher Luft ein wenig  
zu wärme / dann zu kälte geneyget sey / aber  
nicht zu feuchte. Daraus zu schliessen ist /  
daß aller trüber dunckler vnd neblichter Luft  
schädlich ist / vnd fürnemlichen der Wind /  
so



so von Mittag herwehet / welcher aber das  
Haupt in sonderheit beschweret / vnnnd den  
Lust vnnnd appetit zu der Speiß nidertruckt.  
Darumb wo solches Wetter vorhanden ist/  
soll er sich innen halten / vnnnd nicht für das  
Gemach an die Lufft gehen. So er nicht  
schwach vnnnd blöd / ist nütz vnnnd gut / das  
solches Gemach seine öffnung habe/ gegen  
Auffgang der Sonnen/ daß da hell vnd klar  
sey.

So es aber Regenwetter ist/so soll man  
den Lufft des Gemachs ändern / oder recti-  
ficieren mit besprengung folgender Brühen/  
mit solchen Kräutern gesotten/ wie dann an-  
gezeiget wirdt.

Nimb des bitteren Vermuts/ Krauser eds-  
ler Balsam münz/ rohter edler Rosen/ jedes  
ein handvoll / scharpffes außgebissens Zim-  
mets/ Nägelin / Galgant/ jedes fünff quin-  
ten / Muscatenblüt ein halbes loth / Aloes/  
Paradenß holz/ ein quinten.

Diese stück soll man klein hacken/ vnnnd  
zum theil gröblecht zerstoßen / vnnnd inn ei-  
ner guten Maß kresstiges sirnen Weins  
nämlich einen wall oder drey auffsieden las-  
sen/



## Rechtbü. Ein für

sen/ Dann gieß man auff ein pfundt Rosen-  
wasser darunter / darmit sol man wie obge-  
melt/ das Gemach begießen.

Diese besprenkung sol man in feuchten  
Regenwetter je vber den anderen tag einmal  
brauchen.

Wo es auch füglich beschehen mag/ al-  
so/ daß der Patient so vernüßlichen ist/ were  
nüß vñd gut/ daß er sich je ein wenig vber/  
mit saufften ergehen den Leib zubewegen/ vñd  
etwas zubearbeiten/ Doch ohn alle beschwer-  
nuß.

Wo aber von schwachheit oder blödigkeit  
wegen obgemelte vbung nit beschehen möch-  
te/ mit bewegung des Leibs/ sol man die gli-  
eder mit leinin tüchlin sensßtiglichen bereiben  
auff ein gut stundt vor der Malzeit/ vñd in  
solcher bereibung sol man oben an schenckeln  
anfahen / vñd also vntersich hinab strei-  
chen / Dann bereibe man auch die Brust/  
vñd streiche auch wie gesagt/ vntersich hin-  
ab/ Des gleichen von schultern an/ biß vber  
den Rücken hinab. Auffß legt streich man  
dann auch die Arm also/ dann von solcher be-  
reybung werden die glider erwärmet/ innert-  
lichen



lichen vnnnd cusserlichen / vnnnd verrichten die  
dunst vnd dampff / vnnnd wirdt die nahrung  
herzu gezogen / dardurch auch die Adern / so  
das gefäfft auß dem Magen saugen von der  
speiß / begirig / vnd also der lust vnd appetit zu  
der speiß erweckt vnd angereicht.

Wann solches beschehen / ist auch in son-  
derheit nütz vnd gut / daß man also auch das  
Haupt schiffteiglichen bereibe mit einem  
warmen tüchlin / dann mit einem Helffenbein  
den streichel wol femmen.

Sie mercke aber in sonderheit / daß solcher  
bewegung der Glieder keines geschehen sol /  
es sey dann der Leib von aller vberflüssigkeit  
gereyniget / Vnnnd fürnemlichen daß der Pa-  
tient täglich seinen stulgang habe / natür-  
lich / oder mit bequemer arkney angereicht /  
Dann so der Magen lehr / oder ledig ist / er-  
hebt sich der lust deßer hefftiger. Darumb  
wo der stulgang nicht seinen rechten natür-  
lichen gang hett / soll man ihn mit bequemen  
stulzapfflin fürdern / Wo aber die stulzapff-  
lin zu schwach wehren / mag man ihm ein  
sanfftes Clister geben / nach verordnung  
eines



# Kochbüchlin für

eines erfahrenen Arztes/ nach brauch vnd gewonheit der Landart.

Weiter solt du auch mercken/daß müssiglichen wachen in diesem fall nützlicher vnd bequemer ist / dann vberflüssiglichen schlaffen/ fürnemlich wo der Patient nicht zu schwach vnd blöd were / dann von wachen werden die Glieder mehr bewegt / vnd die vberflüssigkeit zum aufgang getrieben/ dann im schlaff / darvon der lust auch mehr angereyhet wirdt. Doch so er also wachet / were nutz vnd bequem/daß er sich erspreche mit guten Freunden. Darumb wirdt ihm die lengest zeit des schlaffs gesetzt auff siebē stunden/ vnd nicht darober/ mit wol auffgerichtetem Haupt / allenthalben wol bedeckt / auff daß er warm lige.

So man ihn auch vnterweilen auß dem schlaff füglich erwecket / sich von der vberflüssigkeit mit reuspern/ vnd der Nasen busen zuentledigen vnd reynigen / das wer in diesem fehl vnd gebrechen fast nützlichen vnd gut.

Von anfechtung des Gemüths/ welches man inn allen gebrechen in sonderheit gut teack-



achtung haben sol / were fast nütz vnd gut /  
 daß man ihn so viel möglich / zu freud vnd  
 leichtsinnigem gemüt anbrechte / allen kum-  
 mer / vnmuth / vnd mißtrost auß zu schlagen /  
 vnd von dem Herzen zutreiben / dann von  
 fröligkeit / vnd leichtem gemüth begeben sich  
 die leblichen Geister in die eussersten Glic-  
 der / welche vom schrecken / trawren vnd kum-  
 mer / oder vnmuth hineinwärts getrieben wer-  
 den. Aber die Glieder werden von den leb-  
 lichen Geistern gestercket / vnd bekräftiget /  
 die natürliche narung desto kräftiger an sich  
 ziehen / dardurch der Lust vnd appetit  
 in sonderheit kräftiglichen angereyhet wer-  
 den.

Wie man deren in sonderhent pfle-  
 gen soll / in Speiß / Trancß / vnd allen  
 eusserlichen dingen / so ein schwachen  
 blöden vnd äuwigen Ma-  
 gen haben.

Das XLV. Cap.

Erstlich



## Kochbüchlin für

**E**rstlich die speiß belangende / sol man  
inn diesem gebrechen der blöden däu-  
mung in sonderheit vermeiden aller-  
hand Kost in einer Mahlzeit einzunehmen/  
deßgleichen die Mahlzeit zu lang verziehen/  
die speiß vbel kauen / zwischen den Trachten  
lang verziehen / vnnnd mancherley speiß die  
ganz widerwertiger Natur seyndt / vnordent-  
lichen durch einander essen / also / daß man die  
grobe speiß vor der weychen zarten erstlichen  
einnemme / Es were dann sach daß solcher  
Patient fast hungerig were. Weiter auch  
so man viel trincket / vnnnd in sonderheit zwis-  
schen den Mahlzeiten / so jegund die däumung  
angehaben / bald auff die speise mit ersättigtem  
Magen / ist in diesem fall auch insondere-  
heit ganz schädlichen. Man soll auch in  
diesem gebrechen inn feinem weg bald auff  
die eingenommen Speiß / oder ersättigung  
schlafen.

Deßgleichen ist auch fast schädlich / so  
man schnell auff das essen etwas fürnimmt/  
darinn die gedancken vnnnd sinnligkeit golt  
vnnnd gescherpft werden / es sey zu studium/  
oder anderen tieffsinnigen gedancken.

Die



Die Speiß sol man in keinem weg einnehmen/es sey dann sacht / daß der Magen solches mit lust begeret / vnnnd so er jekund mit der voreingenommenen Speiß entlediget worden/welches auß der erleichterung vnnnd beringerung des Magens leichtlichen abzunehmen/auch so die vberflüssigkeit des stulgangs gar hardäuwig ist/ vnd sich der Harn serbet. Dann wo hierinnen kein Ordnung oder flüssige pflegung gehalten wirdt/so mag die dāuung daran gehindert vnnnd verstorbt werden.

Weiter soll er sich auch hüten vor aller vnd dāuwiget Kost / vnnnd grober harter Speiß/ als Kindt fleisch/ Hirzen Wildpret/ vngeheslet brod vnd dergleichen/ als nemlich/ alles gesalzen Fleisch/vnd Fischwerck / vnd was von hohem Wild für Wildpret geacht wird / dergleichen auch vor allem Wasser gewögel/vn Gemüß sol er sich in sonderheit hüten.

Im seynd auch weiter schädlichen alle zeheschleimige / oder schlüpffferige ding/ vnnnd fürnemlichen Schweinenfleisch. Dieser vrsach halber soll man auch vermeiden alle speiß so von teyg bereit wirdt/als mancherley Gebachens/



## Kochbüchlin für

Gebachens/ vnnnd dergleichen. Feinstzer  
Käsz/ Butter/ vnd was von Gladen oder Ge-  
bachens darvon bereyt wirdt / ist auch in son-  
derheit schädlichen.

Weiter soll dieser Patient auch vermei-  
den/ alles was seiner kält halben schädlich ist/  
als gemeyniglich alle Obsfrüchte/ weyche  
Kräuter / als Lacticken Burgelfraut / vnd  
dergleichen. Solcher massen verstehe auch  
vom Essig vnd Agrest / es were dann sach/  
daß man sehr wenig davon müste/ vnd allein  
zu Salsen vnd Eindunck.

Fürnemlich soll man sich auch hüten vor  
aller vngewohnter Kost/ vnnnd dafür man ein  
sonderliches abscheuens hat / sie sey wie gut/  
oder gesund sie wöll.

In diesem gebrechen soll man sich auch in  
sonderheit der messigkeit gebrauchen / also/  
daß man sich nimmermehr zu fast ersättige/  
dann kein Speiß also gesund vnnnd gut ist/  
die nicht schädlich werden mög / wo ihr zu  
viel eingenommen wirdt / dann vnder vie-  
le wegen / mag die digerierende krafft nicht  
genugsam seyn solche zu dauen/ oder dige-  
nieren.



nieren/welches hierinn in sonderheit fürkom-  
men werden sol.

Von Getrânck.

**W**IE sich des trinckens halb zuhal-  
ten / ist droben in furhem gemeldet  
worden. Aber zu bequemen täg-  
lichen Trancß soll man fürnemlichen erwel-  
len einen zimlichen guten Wein/der nicht zu  
starck vber sich inn das Haupt riech / sondern  
zimlich Wein habe/ vnnnd lieblich/ doch nicht  
süßtrâncklich sey. Alle grobe starcke Wein  
seind schädlich.

Pflegung in allen eusserlichen Din-  
gen/der man sich ohn vnterlaß gebraucht.

**A**lle vnnessige hefftige vbung/oder be-  
arbenbung sol man fürnemlichen ver-  
meiden/ Wie auch vnnessige faulheie  
vnd stette ruhe herwiderumb fast schädlichen  
beachtet wirdt/wie dann droben in furhem/so  
viel dieses erths zuwissen von nöthen/ in son-  
derheit angezeygt worden.

**E**

Gebür



**Kochbüchlein für**  
**Gebürliche pflegung deren/so einen**  
**blöden unwillenden Magen haben/der**  
**leichtelichen zu oben hinauß brechen**  
**angerenget wirdt.**

**Das XLVI. Cap.**

**S** die däumwende krafft unvermü-  
g lich vnnnd blöde/ vnnnd der Magen zu  
unwillen / oder oben außbrechen  
genzlich genenget/ soll man für ein gewisse  
Regel achten vnnnd halten / daß alleding in  
solchem fall vnd gebrechen fast schädlich sey-  
en/so der däumung zuwider / Welche aber  
fürnemlichen zweyfeltiger weyß unterschei-  
den werden mögen/ Dann etliche die seynd der  
däumung zuwider / nicht darumb/ daß sie  
schwerlichen zu däumen/ sondern daß sie die  
selbige verhindern. So seynd etliche der  
däumung ihrer härtigkeit halber zuwider/ al-  
so/ daß sie grobe Nahrung geben / als jedes  
grob Fleisch von grobem hohen Viehe/ oder  
Wildpredt/ als Kindfleisch / oder Hirs-  
Wildpred/ vnnnd dergleichen/ Wie auch die  
substanz aller Gemüß/ oder Geföschel/ Kol-  
fräut



Fräuter hart gesotten/ Senff/ vnd allerhand  
Garten speiß.

Weiter seynd auch etliche Speisen der  
Däuwung zuwider / .ihrer schleimigkeit hal-  
ber/ als das Schweinenfleisch/ vnd alles feyst  
Fleisch/ vnd was man von Leng bereit/ vnd  
fürnemlich frischer Käß/ grosse glatte Fisch/  
als ale / vnd dergleichen Mausicht fleisch/  
Hirn vnd Gedärm/.

In diesem gebrechen seynd auch solche  
stück in sonderheit schädlichen/ so sehr selten/  
mit einer tieff durchtringenden Krafft / als  
fürnemlichen der Essig / Agrest / oder  
sauer vnzeitiger Treubelsafft/ sauer Poms-  
merankensafft / Limonensafft/ vnd derg-  
gleichen.

Vor kaltem Wasser soll man sich in dies-  
sem fall auch in sonderheit hüten/ vnd glei-  
cher vrsach halb auch vor wässerigen Wein.

Weiter seynd auch noch andere stück/  
welche / wiewol sie nicht schwerlichen geän-  
dert werden / werden sie doch ihrer zartig-  
keit halber / im Magen leichtlichen zerstö-  
ret. Derhalben sie auch schädlich/ als nem-  
lich / die Milch/ vnd feuchte Obsfrüchte/



## Kochbüchlin für

als Kirschen/ Pfirsing/ Pflaumen/ vnd dergleichen / fürnemlich wann sie gar zu reif sind.

In diesem sehl vnd gebrechen / soll man sich auch in sonderheit hüten vnnnd fürsien/ vor aller vngewohnlicher Speiß/ ob sie gleich nütz / gesund / vnnnd gut ist / Dann diemal ihr die Natur vngewohnet / wurde sie darvon leichtlicher vnnnd mehr verletzt. Solcher vrsach halben soll man sich noch viel mehr hüten vor allem dem / so dem Magen zuwider/ vnnnd abscheulichen ist. Aber her widerumb / was dem Patienten anmütig/ vnnnd darzu er einen sonderlichen Lust hett/ das soll man ihm bereiten / vnnnd fürtragen/ vnnnd solch Speiß dermassen bereyten/ das sie zu wärme geneyget sey / als wenche Eyer die Brühlin von kleinen Vögeln/ vnd solch Vögelin mancherley bereiten in fürge brühlin. Cappaunen vnd Hünner die zimlich fett seynd auch gut vnnnd bequem/ fürnemlich in Hännlein/ oder Spinnwidern/ vnd Sommerzeit mit Kizlin fleisch gesotten. Von solchem fleisch vñ Hünern/ oder Cappaunen mag man mancherley nützlicher Gerichte bereiten



reiten/ vnd mit guten Salsen/ Einduncken/  
oder kurzen Brühlin bereiten / vnd essen/ als  
von süß Mandelfern / mit frischen feinsten  
Rosen/oder Meertreubel gar wol zerstoßen/  
vnd durchgestrichen / mit Zucker süß ge-  
macht/ vnd mit ein wenig Zimmet / vnd  
Nägeln angewürket/ So ihm aber die säw-  
re anmütiger wehre / soll man ein wenig der  
seynder Essig / von Rosen vnd grossen  
Meertreubeln / wie obgesagt / darzu ver-  
mischen.

Weiter seynd noch etliche sondere stücke/  
darvon die dāuwung verhindert wurde / die  
den Magen in sonderheit zu vnwillen/ vnd  
oben außbrechen treiben vnd anreizen/ Als  
so man in einer Malzeit mancherley Speis-  
en einnimpt/ vnd widerwertige Speisen auff  
einander isset / oder sonst vnordentlichen  
durcheinander isset / als so man grobe harte  
Speiß/ vnd derselbigen viel mit einander is-  
set / vnd dann wenche dünne subtile Speiß  
arauff niesset.

So man nun die Speiß auch vbel dāu-  
et/ das ist sehr schädlich/ vnd auch so man  
ye zwischen einer Speiß zu der andern fast



## Kochbüchlin für

lang harren muß. Weiter auch / so man viel mehr trincket / dann isset / oder so man zwische den Mahlzeiten trincket / nemlich / so iekund der Magen angehaben hat zu däumen. Man sol auch nicht essen / es sey dann sach daß der hunger / oder lust zu der Speiß anreise / vnnnd die vorhin eingenommen speiß auß dem Magen sey. So man sich auch bemüdet / oder bearbeytet hat / sol man nicht schnell darauff die Speiß nehmen / es sey dann vorhin solche müdigkent verzogen / vnnnd die Glieder geruhet.

## Von Getrânck.

**D**ER Wein so in diesem fehl vnnnd gebrechen nützlichen vnnnd bequem / sol in dieser Substanz mittelmessig seyn / zu roter farb genenget. So er dann zu starck / oder kräftig / oder der Patient gewohnet wehre solchen zu mischen / so soll man Mastix Wasser darzu bereiten / wo solches ihm nicht zu wider / vnnnd den Wein darmit mischen / nach dem derselbige starck / oder der Patient hierinn gewohnet ist. Dann  
wie



140  
wiewol hierinn der Mastix in sonderheit be-  
quem/ soll doch nichts mit vnwillen gebräu-  
chet werden.

## Von ordentlicher haltung vnd pfle- gung in allen andern cusserlichen notwen- digen dingen.

**D**alldt auff die Speiß sol man sich vor  
schlafen hüten/ auch nichts stümpff-  
ling auff das essen fürnehmen/ das  
viel sün bedarff / vnd scharpffe nachtrach-  
tung. Nach der Speiß sol man sich auch  
nicht hart bearbeiten/ oder hefftig bemühen/  
dann solches were schädlich/ wie auch balde  
auff die Speiß vnkeuscheit treiben/ oder mit  
andern bewegungen oder affect des gemüts  
angefochten werden / als mit zorn/ vnmut/  
verdriß/ vnd dergleichen.

## Ordentliche pflegung in vnmeßi- ger hitz vnd trüchne der Leber.

### Das XLVII. Cap.

**I**

**iii**

**Auß**



# Kochbüchlin für

**D**ß diesem gebrechen/ nemlich der un-  
messigen hitze / oder entzündung mit  
trückne der Leber / mögen viel andere  
schädliche böse zufall verursacht werden/  
darumb solchen gebrechen beyzeiten mit or-  
dentlicher haltung vnd pflegung fürfem-  
men werden soll. Vnd erstlich der Speiß  
halber/ sol man fürnemlichen vermeiden alle  
hitzige Speiß / als nemlichen/ alles das/ so  
von Honig bereyt wurde / allem scharpffen  
hitzigem Gewürz / fleinem Gevögel/ vnd  
dergleichen/ Man hüt sich auch vor Milch/  
wenchen Eyern/ Lauch/ Zwibel/ Knoblauch/  
Senff/ Maïoran/ vnd allen dergleichen hit-  
zigen Kräutern.

Von Fleischspeisen aber mögen fürnem-  
lichen gebraucht werden in diesem fall jun-  
ge Kitzlin / oder Kalbfleisch / junge Hün-  
ner/ Turteltauben / Vnd Winters zeit von  
Hämmeln / oder Spinnwideren Fleisch/  
wiewol das Lammfleisch in Sommers zeit  
in sonderheit nütlichen gebraucht werden  
mag. Von Fischwerck werden zugelassen  
kleine Fischlein/ so in hartem steynigen Was-  
ser



ser gehen/ vnnnd wo man die Meermüscheln bekommen möchte/ die weren in diesem fehl auch ein sonderliche anmütige Kost / Oder anstatt derselbigen mag man die gemeinen Bachkrebs recht bereyt / nicht zu sehr gepfeffert/ auch nütlichen gebrauchen / Doch daß man sie im Munde wol zerkaue. Vnd ist auch in diesem fall alle gesotten Speiß nützlicher dann gebraten.

Von Kräutern so in der kuchen zu manchersey speiß nützlich / vnnnd gebreuchlichen/ mag man brauchen Lactie/ zame Wegweiß/ Burretschbletter vnd Wurzel / Binetsch/ Wurzelkraut / vnnnd etliche Gemüßkräuter/ als Mangolt / Buckart/ Meyer/ vnd dergleichen Kräuter.

Weiter mag man auch Müßlin bereyten von Hirsen / gerolter Kornfrucht/ vnnnd dergleichen / Oder solche Müßlin mögen auch mit obgemelten Kräutern bereyt werden. Doch sol man in sonderheit mercken / daß in diesem gebrechen das Saltz fast schädlich ist/ darumb alle Kost nicht fast gesalzen werden sollen/zc.

Von Getrânck.

L

v

Zu



**Z**u seinem täglichen Trancß sol man  
ihm leichten weissen Wein geben / der  
wenig Weins habe / vnd nicht stark  
noch kräftig sey / wol gewässert / doch mehr  
im Sommer / dann in dem Winter. Er  
sol auch jedes mal fast wenig trincken / in  
sonderheit wo hitz vnd hefftiger Durst vors  
handen. Wo es auch die hitz vnd erseu  
dung erfordern würde / were besser / daß man  
Gerstenwasser mit Zucker zu ein täglichem  
Trancß bereytet / in sonderheit Sommers  
zeiten.

### Auffmerckung aller anderer eusser licher notwendiger ding.

**S**o viel möglich ist / sol man sich in  
diesem fall vor hitzigem truttenen  
Lufft hüten / vnd wo es von nothen /  
daß man der geschafft halber an die Lufft ge  
hen muß / soll es in derselbigen zeit besche  
hen / wann der Lufft am rechtmessigsten ist /  
als Sommers zeit abends vnd morgends  
in der küle.

Des nachts soll man sich mit vieler ab  
deckung



bedeckung auch nicht zu fast erhitzen/ sonder-  
lich den Rücken/ Darumb sol er auff feinem  
erhitzen Beth ruhen / als Pflaumenfedern  
Bethgewandt.

Der vbung vnnnd bewegung halber des  
Leibs/ ist auch zu mercken/ daß alle harte mü-  
hsame bearbeitung/ darvon der Leib erhitzet  
wirdt/ in diesem fall schädlichen ist / fürnem-  
lich/ wo solchs bald auff das Essen beschicht/  
Darumb der Leib ganz seufftiglichen geü-  
bet oder bewegt werden sol / auff sechs oder  
sieben stund nach der eingenommen Speiß/  
also / daß auch der Leib vorhin von aller  
überflüssigkeit gereyniget sey. Solche vbung  
sol auch nicht also kräftig seyn/ daß der Leib  
darvon ermüdet werde / dann die ruhe aller-  
maß in diesem gebrechen bequemer/ dann die  
bemühung.

In schlaffen vnnnd wachen / soll man  
auch die mittelmaß halten / Aber doch ist  
überflüssiges schlaffen unschädlicher / dann  
zu viel wachen. Doch soll man vnter tags  
nicht schlaffen / es forders dann sonderliche  
vnermeidliche notturfft / also / daß man  
des Nachts gar nichts geschlaffen hette/  
als



## Kochbüchlin für

als dann mag man sich zu der ruhe begeben  
vnter tags / an einer dunckelen oder finsternen  
statt.

In Speiß vnd Trancß sol man sich mäß  
sig halten / nicht vberfüllen / wie auch vnmäß  
siger hunger schädlichen ist / dann er reynheit  
zu erhitzung / vnnnd mehret die entzündung.

Vor Vnfeuscheit / vnnnd Fleischlicher  
begierligkeit / sol man sich als vor einem  
schädlichen Feind in sonderheit hüten / wie  
auch vor aller bewegung des gemüths / als  
vor dem zorn / vnnuth / trawrigkeit / vnnnd  
dergleichen.

Gebürliche pflegung inn Speiß/  
Trancß / vnnnd aller eusserlicher wartung/  
in dreyerley art vnd Geschlecht  
der Wassersucht.

### Das XLVIII. Cap.

**D**IE Wassersucht seynd fürnem  
lichen dreyerley art vnd Geschlecht/  
als wir solche mit iren vnterscheide  
nen warzeichen gründlichen vnnnd eygent  
lichen



lichen zuerkennen ganz fleissig beschrieben haben / innder grossen neuen Practic der ganzen Leibkrancken.

So nun einer mit dem ersten Geschlechte der Wassersucht / welche wir anerst gemeldet im ort Asciten genennet haben / behafft ist / also / daß im allein der Bauch von Gewässer auffschwillet / solt du seiner mit Speiß also pflegen / vnnnd ganz fleissige wartung thun / Vnnnd fürnemlich dieweil dieses gebrechen der fürnembssten vrsachen eine ist verstopffung der Leber / solt du ihm von speisen gerichte ordnen oder bereiten / was grob / zehet / oder schleimig ist / oder stopffet / deßgleichen was kalt ist / vnnnd die innerliche Natürliche hitz beschet. Vnd was von grober Speiß auch hitzig ist / das ist in sonderheit auch schädlich / dann von der hitz wegen wirdt solche vngesäuwet schneller ansich zogen / vnnnd die verstopffung darvon gemehret. Solcher vrsach seyndt ihm diesem fall in sonderheit schädlich das Fleisch / oder Fleischspeisen von hohem grossen Biche / oder Gewildt / fürnemlichen wo solche gesalzen / Deßgleichen auch alter fauler Käß / der fast gesalzen



## Kochbüchlin für

salzen ist/ vnnnd alles gesalzen Fischweret/ das  
darvon verstopffung in sonderheit verursacht  
vnd gemehret wirdt/ dann sie von ihnen selbst  
fast grob / so entpfahen sie auch eine hitz von  
Saltz/ wiewol sie erstgemelter vrsachen hal-  
ben auch schädlich seynndt vngesalzen / wie al-  
les geföschel/ Gänß vnnnd Endten fleisch.

Wiewol aber hierauf in sonderheit zu  
mercken/ daß alle grobe Speiß in diesem ge-  
brechen schädlichen / folgt aber doch derhal-  
ben nicht herwiderumb / daß alles was zart  
vnd subtiel/nützlichen sey / dann was subtiel  
vnnnd zart / aber doch ein durchringende  
scherpffe hat/ als der Essig/ vnnnd was derglei-  
chen saurer ist/ das ist schädlich / dann von  
wegen der nagenden oder beissenden scherpf-  
fe / seynd solche der Lebern fast vnbequeme/  
vnd schädlichen.

Diemeil auch alle zehle schleimige ding die  
art haben/ daß sie verstopffung verursachen/  
soll man sie gantzlichen vermeiden / Wo  
auch solche schleimige ding kalt weren/ seynd  
sie noch schädlicher. Dieser vrsach halben/  
sol man vermeiden frische Fisch/ die glat/ vnd



wenig schuppen haben / vnnnd alle Speiß / so  
von Leng bereyt wirdt / vnnnd alles jung  
Fleisch / so der Milch zu nahe / weych vnnnd  
fetschig ist / als fürnemlich die jungen vnzeis  
rigen Lämmer / vnnnd die Glieder von Thier  
ren / die fast Meruisch seynndt / oder sehr seycht /  
vnnnd was schleimig ist / als von füßen / Köpf  
en / Kroß / vnnnd inngetwendt / Dann solche  
alle in diesem fall / vber die maß sehr schädlich  
seynnd.

Wo auch solche zehre schleimige Speisen  
zu süßigkeit genenget weren / seynd sie noch  
schädlicher / dann also werden sie auch viel be  
gierlicher vor der dāuung zu den inneren  
Gliedern gezogen.

Dieser vrsach halber ist süßer Wein / Hon  
ig / vnnnd alles so vom Honig eingemacht / o  
der bereyt wirdt / in sonderheit schädlich / deß  
gleichen auch was man von zehrer materi von  
Spensen bereyt / mit Zucker / oder Honig süß  
macht / vnd anwärkt mit scharpffen hitzigen  
Gewürk. Dann von der wärme vnd süßig  
keit wegen / werden sie mit ihrem schleim zu  
der Lebern gezogen.

Dieweil aber solcher vrsach halb / wie  
ange



# Kochbüchlin für

angezeiget / die Speiß nicht allein vngedawet zu der Lebern gezogen wirdt / sondern auch wo ihr zu viel were / sol man dieser vrsach haben sich in der Speiß gar genauwe halten / dann von oberfluß der gesäfft der Nahrung / werden die Adern auch verstopffet.

Damit du aber ganz eigentlichen berichte habest / ein solchen Patienten zu spenssen / wil ich dir etliche sonderliche Regel setzen / welcher du dich fürnemlichen gebrauchen solt.

Vnnd erstlich von dem Brod zu sagen / soll man Spelken Brodt / vor anderem erwählen / vnnd man soll den Teyg zu solchem Brod anfeuchten mit der Brühen / darinn Wegweißwurzel / Fenchelwurzel / vnnd ein wenig Eniß gesotten / Solches Brod soll man auch gar wol heffen / oder zimlichen scwren. Wo dann solches Brod zu hart gebachen wehre im Ofen / soll man die Krosten darvon schneiden / vnnd gar wol beschlagen / also / daß man allein die Brosam esse. Doch soll man allweg des Brods als wenig essen / als man mag / dann die Leber zum Brod wenig Lust hat / vnnd wirdt darvon  
gar



gar leichtlich verstopffung verursachet.

Von Fleischspeisen mag man in diesem fall junge Hüner vnnnd Gevögel brauchen/ zame/ oder Wiltfang / als Zimmern/ oder Krametsvögel/ vnd dergleichen/ vnnnd dienen auch wol die kleinen Waltvögelein/ doch daß die nicht gemest seyen/ Aber die Bachholzer Zimmern seynd am aller nützlichsten.

Vor anderem Fleisch mag man zu der Speiß brauchen/ was nicht zu sehr feyst ist. Junge halbgewachsene Hasen/ seyndt auch gut vnd bequem.

Von den Fischspeisen mag man zulassen kleine harte Fischlin/ die gesalzen gewesen/ aber widerumb erwässert. Die Leber aber/ die wirdt auch in sonderheit gestercket vnd befreystiget von Hüner Lebern/ vnd Antvögel Lebern/ doch/ daß solche nicht zu hart gesotten seyen.

Etliche loben aber/ als ein gewisse Experiensz/ vnnnd freystige arkenen / die Wolffs Lebern/ oder Fuchßleber / gesotten/ vnnnd in der Speiß oft genossen. Solche Lebern mag man mit Fleischbrühlin sieden/ vnd ein wenig Petersilien Kraut vnnnd Wurzeln/

W

Hilop/



## Kochbüchlin für

Hyssop / vnnnd dergleichen daran schneiden/  
Oder solche Lebern mag man auch auff ei-  
nem Kost braten / oder ein Lebersult darvon  
bereiten / mit obgemelter Brühen durch ein  
Härin tuch gesirichen / vnnnd mit ein wenig  
scharpfes auß gebissens Zimmetts ange-  
würket.

Wo auch der Magen also kräftig were/  
daß er solche Speiß verdawen möchte/  
were besser vnnnd bequemer gebratens / dann  
gekottens zuniessen. Doch sollhierinn auch  
in sonderheit dem lust vnnnd appetit geholfen  
werden. Man sol auch ein solchen Patien-  
ten wenig Brühlin oder Süpplin geben vnd  
solche allein der vrsach halben zugelassen wer-  
den/daß der Bauch damit sanfft vnd lind be-  
halten werd.

Unterweilen sol man ihm auch ein frisch  
Ey geben / darmit die natürlichen kräfte zu  
stercken/ Doch sol man ihr nicht zuviel brau-  
chen/ dann sie der Lebern schädlich seynd.

Von Milchspeiß mag man auch unter-  
weilen die Geißmilch zulassen / doch daß  
man solche Geiß mit gar guten Kräutern  
wende / der Lebern nütlichen vnnnd gesundt.



Zu einer gemeinen Speiß mag man vnterweilen Erbesbrühlin bereiten/ vnd andere Speiß darmit anmachen.

Von Kräutern vnnnd Wurzeln / was man auß den Gärten in diesem fehl nützliche brauchē mag/ das seind Koltkräuter/ Fenchelskraut vnnnd wurzel / Petersilienkraut vnd wurzel/ Hyssop/ Wegweiß/ Acker oder Feldsminck/ Kressen/ Spargen/ die langen Rübzlin / Backendistelwurzel / Wießkümmelwurzel/ Moren/ oder Gelbrüben/ vnnnd dergleichen. Von solchen Kräutern vnd wurzeln mag man mancherley Gericht zubereiten/ wie solches dem Patienten anmütig/ vnd jeder Land art/ Sitt/ vnd gebrauch ist/ vnnnd wir hierinnen in besonderem theil dieses büchzins auch furken bericht setzen vnnnd ordnen werden.

So man auch Zwibeln oder Lauch eusseren zu der Speiß brauchet/ wer nicht also arschädlichen.

Weiter mag man von Hünner Lebern vnnnd Antvögeln Lebern auch kleine Müßz machen / gesotten / vnnnd durchgestrichen/ zu dieser Fleischspeisen für ein Salsen



## Kochbüchlin für

oder einen Eindunck zu gebrauchen. Oder man nimm frische Brosam von Brod/abgezogen süß Mandelfernen/ vnd stoß wol zusammen mit frischen Meertreubel/ oder Rosen / die innern Kernlein vorhin darvon genommen/ vñ mit bereitem Essig von Meertreubel wol gestossen / vñnd durchgetrieben. Oder nimb an statt des Essigs/ süß Granatenöpfel safft/ machs süß mit Zucker/ vñnd würke es ein wenig mit Zimmet/ oder mit diesem in sonderheit für diesen gebrechen geordneten Speiß puluer / das magstu also bereiten.

Nimb scharpffes außgebissens Zimmets/ weiß reingeschaben Ingber / Galgant/ jedes ein loth/ der Apotectischen Spicanardi/ Calamus/ jedes drey quinten/ Enißsamē/ Fenchelsamen / jedes ein halb loth / gelb wolriechend Sandel anderhalb quinten / auffgedörter Wolffslebern ein halb loth.

Diese stück aber alle zu reynem Puluer gestossen / vermische so viel reyn gestossens Zuckers darzu. Mit solchem Puluer magstu auch furke Brühlin oder Eindunck bereiten/ also / daß du ein wenig gutes frefftiges  
Weins



Weins daran gießest/ vnd also zu der Speiß brauchest für ein Salsen. Wo auch solcher stück eines dem Patienten widerwertig were/ soll es heraus bleiben / darmit er keinen vnwillen / oder abscheuhung darab empfahe.

Sommers zeiten mag man grüne Salsen bereiten von nützlichen guten Kräutern/ als von Wegweiß / Odermenig / Endiavien / mit einem wenig sauwer Ampffer zerstoßen / vnd durchgetrieben mit bequemen Fleischbrühlin/ vnd Essig von Meertreubel bereit/ mit ein wenig Zimmet angewürket. Von solchen Salsen mag man in diesem gebrechen brauchen / wann der Patient mit einem grossen Durst angefochten wirdt.

Weitter an statt des Butters / mag man die Speiß darmit anzumachen / frische süß Mandelfernen öl brauchen / oder von bitter Mandelfernen/ so etwas freßtiger ist.

Von Früchten/ so man für beyessen zu der Speiß brauchet / sol man Meertreubel/ die nicht zu süß seyen/ niessen / sonst von allen Obfrüchten sich enthalten.



## Kochbüchlin für

In hefftigem Durst mag man auch / wo  
man sie bekommen mag / frische Granaten-  
öpfel / die süß seynd / brauchen / den durst dar-  
mit zu leschen. Doch soll man aller Früch-  
te / ob sie gleich etlicher massen für vnschäd-  
lich geachtet / sich ganz messiglichen brau-  
chen / dann solche gemeyniglich harter  
Däuwung seynd / als nemlichen / Mandel-  
kernen.

## Von Getränck.

**I**n diesem gebrechen ist in sonderheit  
von nöthen / daß man sich trinckens  
halber fast messiglichen halte / daß  
man weder in nüchteren / noch auff die speiß  
trincken sol / sondern auff ein gute stund nach  
der Speiß / wie Serapio meldet / oder noch  
lenger / so viel im möglich zuhalten / als dann  
sol er auch ein wenig trincken auff einmahl.  
Aber solche meinung der alten ist vnfüglich /  
dann ihe zu bequemer vermischung der speiß  
zimliches trincken von nöthen / damit die  
Speiß im Magen wol vermischet / vnd füg-  
lichen gedäuwet werden möge / damit das  
Gefäß



gefäſſt der nahrung in der Leber auch ſeinen bequemen durchgang haben mög. So man aber/wie obgemeldt/also lang mit dem trinckē verzüge/würde die Speiß im Magen darvon zerstöret/vnnd die dāuung verhindert/auch die Speiß vngedāuuet von der Leber an sich genommen / darauf verstopffung/ vnd grosser vnrath in diesem fall folgen würdte.

Darumb solcher verzug des trancks in diesem gebrechen/darvon die alten ärzt reden/nicht verstanden werden sol/das trincken/darmit die Speiß vermischet wirdt zu der dāuung/sondern so die Speiß iekund schon abgedāuuet / daß solches gefäſſt der nahrung darvon flüssiger werde / darmit es deſter baß vnnd leichtlicher allen Gliedern zu bequemer nahrung außgethenlet werden mag/vnd leichtlicher durch die Leber hindurch tringe. Wie wir in obgemelter vnſerer neuen Practic der ganzen Leibarkneyen genugſamlichen gemeldet haben.

Weiter aber von bequemen täglichem Tranck zu der Speiß zubrauchen / mag kein sonderliche beſtimpte Regel geſetzt werden/  
B      iiii      den/



## Kochbüchlin für

den/ dann wo ein unnatürliche hitz vnnnd durst vorhanden ist / so soll der Wein desto geringer seyn/ Vnnnd wirdt dünner leichter Wein von rohten Trauben in diesem gebrechen in sonderheit gelobet / doch/ daß er ganz gering von farben sey.

Bequeme haltung in allen eusserlichen notwendigen pflegungen.

**D**er Lufft im Gemach eines solchen Patienten/ der sol etlicher massen zu dicke geneyget seyn / mit einer geringen wärme/ Aber der kalt Lufft ist fast schädlich/ vnnnd in sonderheit sol man feuchten trüben dieß en neblichten Lufft vermeiden / vnnnd solche Winde. Vnnmäßige hitz schwächet den Menschen/ ist derhalben auch schädlich/ Darumb fast warme Stuben Winterszeit nicht weniger schädlich seynd.

Winterszeit mag man den Lufft auch ändern vnnnd rectificieren / mit folgender beawchung/ die bereit also:

Nimb scharpffes außgebissens Zimmes/  
Nägeln/



Nägelin/ der frembden Apoteczischen Spica  
canardi/ jedes anderthalb quinten. Diese  
stück soll man alle zu reynem Puluer stossen/  
nimb darzu der wolriechenden Stiracis Cala-  
mitæ, ein halben quinten/ vnd incorporier es  
mit flarem Terpentini wol zusammen/ daß es  
ein harter Teyg werde/ daß du kleine Küglin  
darvon bereyten möchtest/ in der größe/ wie  
die bitteren Feigbonen/ der wirff eins auff die  
brennende Kolen.

Sommers zeit magstu ein wenig Cam-  
pher / vnnnd des gelben wolriechenden Sana-  
dels darvnter thun.

Die vbung vnd bewegung des Leibs aber/  
wird von den alten ärzten in der Wassersuche  
in sonderheit hochgelobet/ vñ sol solche vbung  
fast arbeitsam seyn/ also/ daß der ganze Leib  
dardurch wol geübet werde / vnd alle Glieder  
darvon erschwiken/ so viel immer möglich  
ist.

Were es aber sach / daß von blödigkeit  
vnnnd schwachheit wegen der Glieder / solche  
vbung nicht beschehen möchte / also/ daß der  
Leib vnnnd Glider von Geschwulst ganz be-  
schweret/ daß der Patient nicht zu fuß gehen  
möcht/



möchte / sol man ihn tragen auff ein Sessel / hin vnd wieder schlepffen / oder auff einem Schlitten ziehen / oder mit anderer bequemer vbung wol bewegen. Vnd so ihm der schweiß außbricht / sol man ihm denselbigen mit warmen leinen tüchern wol abtrüeffnen.

Wo aber solche vbung in feinerley weg beschehen mag / sol man in mit warmen tüchern wol bereiben / erstlichen die Schenckel / vnd allezeit wol vntersich hinab streichen / nachmals den Rucken / dann die Arm / vnd zuletzt den geschwollenen Bauch mit sanffter bereibung auch also streichen / in der erste mit fast warmen tüchern / aber hernach ihe lenger ihe wärmer / biß auff ein viertheil einer stunden lang / Dann in solcher bereibung sonderliche hülf zuverhoffen / daß die oberflüssige feuchtigkeit solches orths wird zersprehet / vnd dampffet hinweg.

Doch mercke hie in sonderheit / daß solche vbung vnd bewegung des Leibs geordnet werden sollen / nach kräften vnd vermüglichkeit des Menschen stercke / dann wo man vermerten würde / daß er sich vbel davon fület / vnd ihm schwach darob würde / sol man sie ringen / vnd messigen.

Diese



Diese bemelte bewegung sollen auch nicht  
beschehen / es sey dann der Magen von der  
eingenommen Speiß entlediget / also / daß er  
abgedäunet habe. Und wo es seyn mag / soll  
die Leber von allen grossen schädlichen über-  
flüssigkeiten gereyniget seyn. Man soll auch  
insonderheit in solcher vbung die glieder auff  
ein stund lang ruhen lassen / ehe man die speiß  
darauff nemme.

Des schlaffs halber soll man mercken / daß  
in diesem fall vnmassiger schlaff nicht nützlich  
chen / darumb man den Patienten weiter nit  
ruhen lassen soll / dann allein so viel die schliz-  
chen kräfte zu erquickten vñ erholē von nöthen /  
Dann so würde die feuchtigkeit viel mehr re-  
soluiert / welche in mancherley weg merck-  
lichen / vñnd verborgen hinweg gehen / welche  
aber im schlaff verhalten würden.

Solcher vrsachen ist der schlaff vnter tags  
auch schädlichen / es sey dann von nöthen /  
der vrsachen halben / also / daß man des  
nachts nicht geschlaffen hette. Des nachts  
aber / soll man auch nicht vber sieben stunden  
lang schlaffen / auff das aller lengest / Man  
sol auch nit bald schlaffen nach dem essen / es  
seyen



## Kochbüchlin für

seyen dann auff das wenigst zwö stunden  
verschienen. So er dann des Nachts er-  
wachet ist/soll er sich von dem Harn / vund  
aller oberflüssigkeit entledigen. Insonderheit  
soll man wol warnenumen des schlaffens hal-  
ber/das man sich nicht auff die rechte seiten le-  
ge/es sey dann der Mage genugsamlichen ge-  
reyniget/vund die Speiß wol abgedäuwet/  
dann also würde die verstopffung fürnem-  
lichen verursachet.

Von bewegung oder affecten des Ge-  
müts / sol man für ein sonderliche Regel hab-  
ten / das in diesem gebrechen alle solche bew-  
gungen des gemüts / die zu kälte nengen/ vnd  
hineinwerts zwingen / in diesem fall schäd-  
lich seynd/ als trawrigkeit / vnmuth / schwer-  
mütigkeit/ vnd dergleichen. Darumb sich  
die Kranckenpfleger in diesem vund andern  
dergleichen geb: ehen in sonderheit befleissen  
sollen / das sie den Krancken frölich machen/  
vund ihm allen Kummer vnd forcht auß dem  
Hertzen reden / Dann von leichtem muth/  
freude/ vund wolgefallen/ werden die lebliche  
Geister vund lebliche kräfte gesterckt / vund  
geniehet.



So der Patient schwach vnnnd blöd/soll er sich in sonderheit vor fleischlicher begierde der Keuschheit enthalten.

Pflegung vnd wartung im andern Geschlecht der Wassersuche.

## Das XLIX. Cap.

**A**ls ander Geschlecht der Wassersucht wird Hydrops, vnd aqua inter cutem, vel intercus genandt / von ärzten/ Wie solcher gleich zu erkennen/ vnnnd von andern Geschlechten der Wassersucht zu vnterscheiden / ist in vnserer grossen Practic der Leibärzten genugsamlich zu verstehen/ dieses orhts nicht von nöthen. So vnder Mensch mit dieser Plag/ vnnnd tödlichen gebrechen behafftet / also / daß sich die wässerigkeit zwischen Fell vnd Fleisch setzet/ sol seiner also gepfleget werden.

Erstlichen/ was die Speiß belangend/ soll sich dieser Patient hüten vor allem / daß sehr kalt ist/ es sene Speiß oder Trancß/ deßgleichen



## Kochbüchlin für

ehen vor aller grober zcher schleimiger Kost/  
vnd auch was süß ist/ vermeide alles geföch-  
sel/ Fisch/ grob Kindfleisch / Schweine-  
fleisch/ Hirzen Wildpred/ vnd dergleichen.

Das Brod soll man ihm zimlichen wol  
hefelen/ vund ein wenig salzen/ ein wenig Sa-  
men/ Fenchel/ Matfkümmel/ vnd dergleichen  
Samen darunter vermischet/ vund damit  
gebachen.

Von Fleischspeiß mag man ihm geben  
Kalbfleisch/ Tauben/ die doch nicht zu feist/  
vund Kephüner/ wo es in seinem vermogen/  
vund dergleichen adeliche speiß. Schweine-  
fleisch/ ist der schleimigkeit halber/ vund von  
seiner feiste wegen schädlichen.

Zu einer gemeinen Regel mercke/ daß al-  
le Speiß so du ihm geben wilt/ guter nahrung  
sey/ nicht grob/ zche / oder schleimig/ leicht  
dauwig / vund den Leib wol nchre / oder  
führe. Weiter sol er sich doch in sonderheit  
enthalten vor oberflüssiger Kost/ sol die speiß  
auch nicht nehmen / es dringe ihn dann der  
hunger darzu / also/ daß er lust darzu hab/ er  
setzig sich auch ininmer vermassen / daß er  
den



en lust/ oder appetit gang vnnnd gar verliere.

## Von Getrânck.

**I**n diesem Patienten sol man für seinen täglichen Trancck erwählen einen wolriechendē klaren subtilen Wein/ der siern sey vnd etliche mahl von der Hesse abgezogen / oder abgelassen sey / mit keinem Wasser gemischet. Doch wo ihm solcher Wein zu starck were/ mag er wol vermischet werden mit der Brühen/ darinnen Fenchel wurckel / Petersilien wurckel/ Enis Samen/ Fenchel Samen / vnnnd Biser erbsen gesotzen.

**Haltung vnd pflegung in allen eusserlichen dingen.**

**I**n diesem gebrechē/ sol der lufft zu wärme vnd trückne genenget seyn / darauß wol zumercken / daß die nidrigen Gesmach auff der Erden unbequem vnnnd schädlich seyn.

Wo der Lufft nebelich/ feucht vnnnd trüb/ oder Regenwetter vorhanden were / soll man



# Kochbüchlin für

man im Gemach solches Patienten einen Rauch machen/den Luft zu temperieren/Zu solchem Rauch magstu klein Küglin in folgender weiß bereyten.

Nimb weiß erlesen Weyrauch/ Mastix/ Aloes / oder Paradeis holz / des wolrichen: de gummi Storacis Calamitæ, jedes gleich viel / stoß zu reinem Puluer/ vnd mit klarem Benedischen Terpentini incorporier es/ vnd wirff jederweil ein klein Küglin darvon auff ein brennenden Kolen / so gibt es einen lieblichen vnd sehr nützlichen anmutigen Rauch.

In diesem gebrechen ist die bewegung in sonderheit nützlich vnd bequemen/ durch welche der Leib geübet vnd bearbeytet wirdt/ Doch daß solche vbung oder bewegung allezeit auff vier stund nach der Mahlzeit beschehe/ oder darvor/ also/ wo der Patient zu schwere sich zu erspazieren/ daß er reite/ oder fahre/ wie auch droben angezeyget worden. Doch so viel die Natur vnd leibliche kräfte des Patienten hierinnen dulden vnd vertragen mag/ dann durch solche bewegung eröffnen sich die heimlichen Gäng der Schweißlöcher.



Anstatt solcher vbung vnnnd bewegung  
des Leibs/ dienen auch in sonderheit wol eusz  
erliche fräuwung vnnnd bereibung des Leibs/  
vnnnd eusserlicher Glieder/ mit groben harten  
einen tüchern / des morgens so der Patient  
wachet / ehe das er auffstehet / vnnnd auch  
vor der Speiß/ nach dem man sich obgemel  
ter massen bearbeitet hat. Wo er auch von  
solcher bereibung erschwitzen würde/ sol man  
mit solcher fräuwung vnd bereibung fortfahr  
en/ damit die heimliche Gäng der Schweiß  
öcher nicht verstopffet werden.

In diesem gebrechen/ soll man auch niche  
lang schlaffen / vnnnd den schlaff vnter tages  
zeiten vermeiden. Des abends soll man  
auch nicht schlaffen auff die Speiß/ es seyen  
dann zwu stunden erschienen/ dann zu nächst  
licher zeit werden die dünste vnnnd dämpff ins  
behalten / vnnnd in wässerigheit zerlassen/ oder  
resoluiert/ Aber so der Patient wachet/ wür  
den mehr solcher dämpffe verriecken / vnnnd  
ausgeführt.

Den Bauch sol man in diesem gebrechen  
auch so viel immer möglichhen / sanfft vnnnd  
milde behalten / darmit alle vberflüssigheit

K

similis



# Kochbüchlin für

zümlicher massen hinweg gehe. In ansechtung  
gen des Gemüts/sol man ihn halten dermassen/  
daß er alle forcht vñd trostlosigkeit von  
dem Herzen schlahe.

Ordenliche pflegung d. 3. dritten ge-  
schlechts der Wassersucht/ Tympani-  
tes genandt / mit hilff  
der Leber.

## Das L. Cap.

**D**AS dritte Geschlecht der Wassersucht/ Tympanites genandt/ wurde  
von etlichen die trucken Wassersucht  
genandt/ oder die windig Wassersucht/ wiewol  
sie nimmermehr also windig/ daß nicht  
auch ein Wässerigkeit darbey. Derhalben  
solchen Patienten gar nahe in allen dingen  
pflegung vñd wartung beschehen sol/ wie in  
beyden nechstvorgehenden geschlechtern der  
Wassersucht. Also/ daß man ein solchen  
Patienten ein Gemach verordne in der hö-  
he/ das hell sey. Das Brodt so er zu seiner  
Speiß brauchen sol / werde nicht allein von  
Weizen/sonder auch eins theils mit Kocken  
vermis



vermischt/ gebachen/ oder von Speltz. Den  
 Lenz zu solchem Brod / soll man auch in  
 sonderheit anmachen/ mit der brühen darinn  
 Petersilien/ vnnnd Fenchelwurzel in gesotten.  
 Solches Brod sol auch von Kleynen nicht zu  
 gar reyn außgebeutelt seyn/ vnd ein wenig ges  
 salzen werden.

Sein tranck sey geringer weisser Wein/  
 der ganz wenig Weins habe / den sol er auch  
 vber die maß messiglichen trincken/ vnd nicht  
 vor der speiß/ sondern nach dem man zimlis  
 chen gessen hat.

Gebürliche pflegung deren / so ohn  
 vnterlaß mit dem durchbruch des Saus  
 ches / oder weissen Ruhr be  
 hafft sind.

### Das LI. Cap.

**D**ieß mancherley vrsachen wirdt diesen  
 gebrechen fürnemlichen verorsachet/ so  
 dieses orts nicht notwendig / auch nicht  
 vnser fürnemmens zu erzehlen ist.

So nun einer mit diesem gebrechen be  
 hafftet were / nemlich / daß er ohn vnterlaß  
 mit der weissen Ruhr / oder solchem durch  
 bruch



## Kochbüchlin für

bruch des Leibs angefochten wirdt / soltu ihn  
schwerlicher vnnnd sorglicher zufall zu vermei-  
den/in der Diet also halten.

Erstlich/ daß du wol merckest/ daß man-  
cherley Kost / die widerwertiger natur vnnnd  
bereitung/ in einer Malzeit zu niessen/ vber  
die maß schädlich seynd / Darumb soltu ihn  
also halten / daß du ihn fürnemlichen speisest  
mit einer oder zweyerley Kost / die einander in  
der Complexion gleich / auch fast gleicher art  
vnnnd massen bereyt seyen. Vnd ist gebratene  
Kost in diesem fall alle zeit vnbequemer / wann  
die gesottene/ Es sey dann sach daß der Fluß/  
oder durchbruch hefftig gieng/ als dann ist die  
gebraten nützlicher.

In diesem fall ist auch von nöthen / daß  
man sich gar recht halte in der Speiß / dann  
so die Glieder ledig seynd / mögen sie dester  
kressziger dāwen/ Wann sie auch hungerig  
seynde/ entpfahen sie ihre Nahrung dester be-  
gierlicher. Darumb sol sich dieser Patient  
nimmermehr dermassen ersättigen / daß er  
nicht lust habe zu der Speiß / das ist/ er sol  
allezeit lustig vnnnd hungriich von der Mahl-  
zeit gehen / was er auch isset / das sol er fast  
lang-



langsam vnnnd wol fäuwten. Was grobe Nahrung gibt/sol man in sonderheit vermeiden/ als fürnemlichen alles Geföchsel/ grob starck Fleisch/ vnnnd alten Käß. Aber junge halb gewachsen Häßlin mögen zugelassen werden/ aber was grob Fleisch / oder Fisch ist/ vnnnd fürnemlichen was gesalzen ist/ soll man vermeiden / deßgleichen auch was da schlüpffferig vnnnd schleimig ist/ als glatte Fisch die fein schuppen haben/ welchem man auch vergleichen mag alles schleimig Meusichtfleisch/ vnnnd was jung/ vnnnd noch zu weych vnnnd fetschig ist/ als Hirn / Kopff / Fuß/ Kröß/ vnnnd ingewend. Das Fleisch von Wasservögel ist auch in sonderheit schädlichen/ vnnnd was man von Spensen von Teyg bereitet.

Darmit du aber wissest / was einem solchen Krancken / nützlich vnnnd gut sey/ so mercke daß du ihm nicht bereiten oder geben solt/es sey dann leichtdäuwig/ geb gute nahrung/ vnnnd in feiner Qualitet vnnmessiglichen temperieret/ sondern der Natur deß Patienten recht messig/ vnnnd fürnemlich so der Patient solcher gewohnet ist.



# Kochbüchlin für

Von Fleischspeisen ist das Gefögelt in diesem fall bequemer / von anderm Fleisch die fordern viertheil baß / dann die hindern / Aber in sonderheit mag man ihm Cappau- nen vnnnd Waldgevogel in mancherley ge- stalt zubereiten / Doch von wegen der trüch- solcher Vogel / seind sie ringer gesotten / dann gebraten / Sommers zeit seynd Hanen am aller bequemesten. Lambfleisch mag auch zu- gelassen werden / doch das es auff dreier Mo- nat alt sey / sonderlichen Sommer zeiten / Als dann mag man auch Küniglin / so man Ca- min nennet / essen.

Aber Winters zeit dienet Spinnwider / oder Hännelfleisch / so eins jars alt / vnnnd Kalbfleisch / das fünff Monat alt sey. Von solchem Kalbfleisch mag man auch Knö- lin / oder runde Küniglin bereiten / klein ge- hackt / mit Rosen / oder Meercreubel wol zerstoßen / vnnnd ein frisch Ey darunter ver- mischet / dann zu runden Knötlin geformet. Das Kalbfleisch / oder ander obge- meldt Fleisch / das mag man auch fast müs- lichen in einem Brüßlin bereiten mit Ro- sen / oder Meercreubel / vnnnd zu mehram  
luf



lust etwan süß machen / vnnnd darzu mit guttem scharpffen außgebissen Zimmet angewürmet. Solche speysen seynd in diesem geschrechen in sonderheit nütlichen vnnnd gut / dann die Leber wirdt trefflichen darvon gestärket.

Von Fischspeysen werden in diesem fall in sonderheit zugelassen harte Fischlin / die in kühlen Wassern gehen / als in den rauschen den Baldtwässern. Vnnnd seynd in diesem fall in sonderheit nüt vnnnd gut / nemlich die Forellen / so wider den strame des Wassers thun steigen / desgleichen die Bersing / vnnnd Rautten / so man auch Goldfisch nennet / oder Külbersing. Doch mögen solche Fisch Winters zeit minder zugelassen werden dann in dem Sommer / welche zeit sie am aller nütlichsten vnnnd bequemesten / fürnemlich so man ein gute Salsen / oder kurzes Brühlin darzu bereitet / von Mandeln mit Zucker / vnnnd ein wenig Pommeranzenafft / oder ein wenig des Essigs von Meercreubel / oder grossen Rosen bereitet / wie an anderen bequemen orthen genugsamlichen angezeyget ist worden.



## Kochbüchlin für

Von obgemelten Fleischbrühlin / mag man auch Süpplin bereiten / oder Brodmüßlin / mit Brosam von Brod. Sommers zeit schlahe man Eyer in Wasser / vnd begieß mit ein wenig Rosenwasser / oder bereite mit Eyerdotter vnd Rosenwasser; artemüßlin / oder mit Brosam von Brod darunter gerühret / vnd mit Zimmet angewürzet. Geschelte oder gerollte Kornfrucht geben auch sehr freßliche Müßlin / mit guter feynster Fleischbrühen gesotten / oder bereit / Oder mit Mandelmilch einen Hirsen / oder Reismüßlin gesotten / oder von Grieß. Die durchgestrichen Erbißbrühlin oder müßlin / seynd in diesem fall auch fast bequemlichen. Doch wo der fluß / zu hefftig gieng / sol man dieser ding sich etwas messigen.

So der Fluß iekund nicht gieng / sondern wie beschehen / nachgelassen hette / seynd von guten Kräutern / so man zu der Speiß brauchet / fast nutz vnd bequem Burretsch / Dillsenzung / Mangolt / oder Binetsch / mit Salven vnd Melissen vermischet. Winters zeit mit Maioran / vnd Sommers zeit mit Lactiblettern.



So aber der Fluß hefftig gieng mit scherff  
vnd grunnen im Leib / sol man zu solchen  
Krautnüsslin oder anderer speiß / breyt We-  
gerichtraut brauchen.

Von Früchten aber / so der Fluß nicht ge-  
set / mag er niessen Meertreubel / von dem  
inneren Kernlin gereyniget / desgleichen  
Vineen kern / inn Wasser vorhin wol er-  
weyhet / vnd erschwellet / dann mit Zucker  
vnd Rosenwasser angemacht. Überzo-  
gen Haselnuß seynd auch in diesem fehl inn  
sonderheit gut / Doch brauchet man solche  
Frucht bequemer Sommers zeiten / dann im  
Winter.

So aber der Fluß iekund seinen gang het-  
te / soll man die Meertreubel / oder grossen  
Roscin mit ihren inneren Kernlin niessen /  
vnd dieselbigen wol zerbeissen / vnd  
säuwen.

Granatenöpfel / die nicht sauer oder süß  
seynd / die mag man Sommers zeit auch fast  
nüsslichen brauchen.

Gebratene Quitten messig nach der speiß  
gessen / seynd auch fast nüsslichen vnd  
gut / Oder der bereyt Quitten Latwergen  
ein



ein schnitzlein oder zwen gegessen.

Von mancherley Salsen oder Beessen/  
die Speiß darmit anzumachen/ oder verbes-  
seren/ mag man Winters zeiten ein nütli-  
ches Pfefferlin bereiten von süßem Mandel-  
kernen zerstoßen / vnd mit Hünner Leberwe-  
der Kosein/ mit bequemer Fleischbrühe wol  
durchgetrieben/ mit Zucker süß gemacht/ vnd  
mit gutem scharpfen außgebissen Zimmet  
zu reinem Puluer gestoßen / angewürzet/  
Oder so man es saurer haben wil/ thue man  
ein wenig des bereiten Essigs von grossen  
Kosein/ oder Weertreubel daran.

Sommers zeit dienet wol der Safft von  
Pommeransen / mit Zucker süß gemacht/  
zu einem kurzen Brühlin / oder Eindunck.  
Doch darmit die Füllung ein wenig gedäm-  
met werde / so brauche man Muscatenblüt  
darzu / vnd Zimmet/ darmit anzuwürzen.  
Wo auch der Fluß gegenwertig were/ mag  
man solche Salsen / oder kurze brühlin von  
Granatenöpfel safft bereiten.

Das Brod so dieser Patient brauchen  
soll/ sey zu dem wenigsten eines Tags oder  
propter



zweyer alt / oder ein wenig altgebachener /  
Winters zeit ein wenig gesalzen / Som-  
mers zeit / sol es nicht hart gebachen werden /  
sondern man beschlahe es gar wol von der  
Krusten. So man auch in dem Wasser  
darmit man solchen Teyg annachet / zum  
Brot Sommers zeit Endivien / oder Weg-  
wurzel siede / aber Winters zeit Hirzingen  
Bletter / die were sehr nüz vnnnd gut. Des  
Brods sol man wenig brauchen inndiesem  
fehl / vnd nicht gar rein außgebeutelt Brodt /  
es sey dann der Fluß gesund vorhanden / als  
dann soll es von den Kleynen baß gebeutelt  
werden.

## Von Getrânck.

**D**er Wein / so dieser Patient zu sei-  
nem täglichen Trancck trincken sol /  
der soll mittelmessig seyn / inn farb /  
substanz / sterck / vnnnd kräftten / doch Som-  
mers zeit geringer dann Winters zeit / Vnnnd  
ist auch in diesem gebrechen in sonderheit fast  
nüzlich / daß er vermischet werde mit gestähl-  
tem Wasser / mit Zucker bereit.

Des



## Kochbüchlin für

Des trincens halben / soll man auch in sonderheit gute ordnung halten / also / das man zu der Mahlzeit auff das aller höchste drey trinck thue / man sol auch jedes Mahl fast wenig / vnd nicht zu viel trincken / vnd so sich die Speiß im Magen gesetzt hat / auff ein stund nach der Mahlzeit sol man keinen trunck mehr thun. Sommers zeit / sol sich dieser Patient in sonderheit enthalten vor spätem trincken / Dann wo man hierinn vñ ordnung halten würde / möchte grösserer schaden darauff erwachsen.

### Gebürliche haltung vñ pflegung in allen eusserlichen dingen.

**D**ieser Patient sol in sonderheit allen groben trüben feuchten neblichten Lufft vermeiden / Windt / Nebel / vñ Lufft / Es sol auch in seinem Gemach schön / hell / vñ darzu klar seyn / es sey dann sacht / das er begere zu schlaffen. Solches Gemach soll auch in keiner Qualitet vnrechtmessig geneyget seyn. Wo es Sommers zeit von nöthen den Lufft zufüllen / von wegen



wegen der hitz / mag man das Leinen Gewandt vnd andere ort mit bequemen gedistillierten Wassern begiessen vnd besprengen / Oder man sprengt hin vnd wider in das Gemach Nebenlaub / Willgenbletter / in frischem Wasser vorhin wol genetzt. Man vntersträuwe auch blauwe Merken Violelen / weiß vnd gelb Seebumen / vnd dergleichen kühlende Blumen / hin vnd wider in das Gemach. Sommers zeit sol er auch nicht außgehen / es seye daß in der küle. Sommers zeit ist auch nützlich vnd gut / daß solches Gemach gegen Witternacht gerichtet sey / den kühlen Lufft zu empfangen. Winters zeit aber sol das Gemach wol getäflet / vnd in der höhe seyn / vnd seine öffnung gegen Mittag / oder Aufgang der Sonnen haben. Wo dann solches Gemach gewärmet werden soll / bereit man ein Feuerlin von Dännenholz / oder Wendenholz. Solches Gemach sol man den Lufft rectificieren / auch veräuchen mit Weyrauch / Wecholder gümme / vnd opffelschelen in die Kolen gelegt / oder auff brennende Kolen.

Den Leib soll er auch nicht zu hefftig / sonder



# Rochbüchlin für

Der fast messiglichen bewegen vnnnd vben/ mit  
erspaciieren/ vnnnd wo er also vermüglich ist/  
also / daß er auff die drey viertheil einer stun-  
den senfftiglichen hin vnnnd wider gehe / doch  
auch auff höre / ehe daß er zu müde werde.  
So aber der Fluß zugegen / ist solches erspa-  
cieren schädlich / vnnnd die ruhe am aller bes-  
quemesten.

In solchem fall mag man die rufferlichen  
Glieder mit Leinen Tüchern wol bereiben/  
Doch sol solches alles nicht beschehen/ es sey  
dann vorhin der Leib genügsamlichen vnnnd  
wol von aller unreynigkeit vnd oberfluß ge-  
reyniget / als fürnemlich vom Harn vnnnd  
Stulgang / Doch soll man in der zeit/ so der  
Fluß gehet/ die vntern Glieder nicht bereiben.  
Wann solche bereibung beschehen / soll man  
den Patienten nicht gleich drauff speisen/ son-  
der die Glieder wol ruhen lassen.

Schlaffens halber sol man sich auch  
zimlicher massen halten / also / daß man  
des Nachts auff sieben oder acht stunde  
schlasse/ vnnnd nicht lenger/ darmit dem Hirn  
oder Magen kein schaden begegne / Wo  
er auch die obbestimpte zeit nicht schlaffen  
möcht/



möcht/sol er doch zum wenigsten im Beth liegen bleiben / vnnnd ruhen. Des tages sol er nicht schlaffen / es sey dann sach / daß er des nachts gewachet hette / als dann sol der schlaff nicht schnell auff die Speiß zugelassen werden / sondern nach dem zwey stunden verschien. Wo es auch sach were / daß der Patient sich lange zeit her zu dem Mittags schlaffe gewehnet hette / soll man ihm denselbigen auch nicht gar verbieten / Doch sol er nicht vnter tags vber ein stund lang / oder zwey schlaffen. Er schlaff auch an einer finstern statt / vnnnd auffgerichtet / Winters zeit wol bedeckt / daß im die eussern Glieder nicht erfalten.

Des abends soll er nicht zu Beth gehen / es sey dann zwey stunden nach dem Nacht im bis verschienen / als dann mag er sich nider legen / doch mit hoch auffgerichtetem Haupt vñ Schulter. Er lege sich auch nicht rüclingen / sondern den ersten schlaff sol er thun auff der rechten seiten / der sol nicht lang weren / dann wende er sich auff die lincken seiten / vnd bleib also die ganze nacht ligen.

So der Fluß nicht vorhanden / sol er doch  
sonders



# Kochbüchlin für

sonderlich sich befeissen / daß er seinen gebür-  
lichen Stulgang habe / von Natur / o-  
der mit hülff der Arzney / welche dazuges-  
richtet.

Es were in diesem fall auch insonderheit  
möglich vnd gut / daß man zu der Wochen zu  
dem wenigsten einmahl fastet / oder abstinenz  
hiele.

Von allen anfechtungen des gemüts soll  
man sich insonderheit messigen / vnd gute  
hoffnung haben / in einer kurzen zeit fröliche  
gesundheit zuerlangen / &c.

Gebürliche pflegung vnd wartung  
deren / so ein harten verstopfften  
Bauch haben.

## Das XLII. Cap.

**E**leichter weiß / als etliche insonder-  
heit genenget seyndt / daß sie stetigs  
neuen weichen flüssigen Bauch haben /  
also seyndt auch andere herwiderumb / we-  
chen der Bauch zu dem offteren mal  
verhartet / vnd ohn vnterlaß verstopffet  
wirdt /



wirdt / vnd sol man dieser also pflegen.

Erslich soll man für ein besondere Regel halten / daß man vor dem Morgen imbiß / vnder Nachtmahl / auff ein viertheil einer stunde zu dem aller wenigsten inn der Wochen einmahl oder zwey ein Brühlin gebe / von einem Hünlin / das zimlichen feyst sey / mit einem loth Zucker wol süß gemacht.

In solchem fall ist auch fast nütlichen vnd gut / so man in solcher gestalt etwan auff drey Feygen einneist / die feyst seyn / als die grossen schwarken Laubfeygen / vund so man mit solchen Feygen ein wenig des marcks von inneren Kernlin des wilden distel Saffrans einesse / das were in sonderheit nütlichen vnd gut.

In diesem fall mag man auch Brühlin einnehmen von grünem Kolfraut / das nicht wol gesotten sey / mit süssen Mandelfernen öle feyst gemacht / vund mit Zucker süß gemacht. Aber in solchem fall solt du groben feysten Zucker brauchen / dann er sonderlichen auch laxieret.

An statt bequemer Arkeney / mag man in diesem fall ein solches Latwerglein auch  
D
braut



## Rochbüchlin für

brauchen / vund vor der Speiß / wie oben ge-  
sagt / auff einer Castaneen groß einnehmen /  
das berent also.

Nimb klar reyn Terpentin zwey loth /  
frischer fenster Laubseigen / an der zahl sechs /  
des inneren weissen Marcks von wilden dis-  
keln / Saffran ein loth / zerstoß die Fengen  
mit dem Marck des Saffrans samen kräft-  
tig vund wol in einem Mörser / dann vermis-  
sche das Terpentin auch darvnter / thu also  
reines gepüluerets Zuckers darzu / daß es in be-  
quemer härte werde.

Were es aber sach / daß kräfttiger purgie-  
rende arkenen von nöthen were / sol man hiez-  
innen den rath haben eines fürsichtigen er-  
fahrenen Arztes / welches dieses orths mit vn-  
sern fürnehmerns weiter zu handeln.

Gebürliche pflegung deren / so zum  
Lendenweh genenget / vund mit  
blödigkeit der Nieren be-  
hafft seind.

Das LIII. Cap.

Ed man sich in diesem gebrechen unge-  
bürlich



gebürlich helt / folgen viel schädlicher böser  
vnd fast gefehrlicher zufall hernach / darumb  
fleißige pflegung / vnd getreue wartung hier  
innen in sonderheit von nöthen ist.

Erstlich in speiß vnnnd tranck / sol man dies  
dem Patienten gar nichts geben / das da hitzig  
ist / scharpff / oder trucken sene. Derhalben  
soll man sich in sonderheit hüten / daß man  
ihm kein speiß versalze / Dann was gesalzen  
ist / das bringet ihm schaden. Darumb besser  
were / daß man ihm gar kein Saltz brau-  
chet / es were dann allein darmit den lust zu  
der speiß inzureichen / vnnnd behalten / welcher  
ursachenhalben alle seine Kost fast wenig ge-  
salzen werden soll.

Weiter sol er sich auch hüten / vnd gen-  
lichen verneiden vor allem hitzigen Ge-  
würck / so hitzig vnnnd scharpff seindt auff der  
Zungen.

Weiter vermende er auch den brauch  
deß Essigs / vnnnd aller saurer scharpffen  
ding / was sehr oder hefftig saurer vnnnd  
scharpff ist / Dann was ein mässige seure  
hat / mag den lust vnnnd appetit zu der Speiß  
uerhalten / zugelassen werden / als der saure



## Kochbüchlin für

Ampffer Wein / saurer Granatendyffel/  
vnd Saurach/oder Erbselen berlin/mit an-  
dern bequemen Kräuttern zu furzen Brüß-  
lin/Salsen/vnd Eindunck gebrauchet/wie  
hernach weiter angezeigt wirdt / fürnemlich  
den Magen Sommers zeit zu der Speiß  
anzureizen/ vnd lustig zumachen. Doch sol  
man ihnen die scherpffe vnd seure dämmen/  
vnd zum theil benemmen mit Zucker. Vor  
Honig sol man sich in sonderheit hüten/ vnd  
allen so man mit Honig bereitet.

Zwibel / Knoblauch/ Kaut/vnd derglei-  
chen scharpffe Hannige Kräuter sind auch  
fast schädlichen / Vnd in summaalles was  
den Harn treibet/ sol man in diesem fehl vnd  
gebrechen vermeiden / dann darvon wirdt die  
materi zu den blöden schwachen Tieren ge-  
trieben. Solcher ursach halben sol man kein  
Pastinacken / Mohren / oder gar Rüben/  
Spargen/ Dollen oder Hopffenschöß/ vnd  
was darvon bereit ist / sonderlich nicht essen/  
oder in der Speiß brauchen. Wie auch alle  
andere stück / so den Harn treiben/ als Cap-  
pren/Jenchelsamen/traut/oder würzel/ Pe-  
tersilien



terfiliensamen/ fraut/ wurzel/ vnd alles was  
den Harn treibt/ als von Früchten/ die bitter  
Mandelfernen/ Feigen/ weisse Trauben/ für-  
nemlichen so man sie ohn die Häutlin vnd  
inneren Kernlin isset.

Die grossen frembden Kürbißfrucht/ als  
Melaunen/ vnd Beben/ Burgfen/ vnd der-  
gleichen/ wiewol sie zimlicher massen wol kü-  
len vnd befeuchtigen/ mögen sie doch in die-  
sem fall nicht ohn schaden gebraucht werden/  
oon wegen ihrer feuchtigkeit/ welche schnell  
hinab driaget zu den Nieren. Darmit du az-  
ber auch wissest/ wie du solcher Kranken in  
der speiß pflegen solt/ wil ich dir folgendts die  
stück erzehlen/ so ihn nütlichen vnd beque-  
me seynd.

Vnd erstlich vom Brod zuschreiben/ so  
nützlich/ daß im Spelzbrod vor dem weissen  
brod gesünder vnd besser were. So aber der  
Wenken gebrauchlicher/ sol er doch nicht zu  
alt seyn/ als nemlich vber jahrs alt/ von den  
Neyen wol erbeuttelt/ den Teyg sol man auch  
anmachen mit Wasser darinn Süßholz/  
das rein vnd wolgeschaben sey/ gesotten.  
Solche Brod/ sol man nit mehr hassen/ daß



## Kochbüchlin für

daß es bloßlichen auffgehen mög/ vnd sol gar nicht gesalzen werden / So es zu hart gebacken/ sol man die Krusten abschlage/ Solches Brod werd auch nicht gessen/ es sey dann zwölff stunden alt / vnd nicht viel vber eines tags alt.

Von Fleischspeisen seynd Sommers zeit am bequemen vñ nützlichsten junge Hühlin/ aber Winters zeit/ Cappawen/ oder junge Hennen/ Kephüner/ Turteltauben/ vñ Gansan werden auch in sonderheit nützlich vnd sehr bequem/ wo sie zubekommen/ Doch besser vñ gesunder in diesem fall gesotten/ vnd mit einem kurzen brühlin bereit dann gebraten.

Junge Tauben / Wachteln/ oder ander seyest gemeste Gevögel / seynd in diesem gebrechen nicht nützlich / inn sonderheit die Wechholter Zimern. Aber die anderen gemeinen Waldvögelin / als Buchfinken/ Lerchen/ vñ dergleichen/ die mag man ihm nützlich geben / doch mehr gesotten/ vñ mit kurzen Brühlin abgemacht / dann gebraten/ wie obgesagt / Alle Wasservögel soll man vermeiden.

Von



Von andern gemeinen Fleischspeisen/  
sind die jungen Kitzlin allezeit nütz vnd gut/  
vnd sonderlichen die Nierlin darvon / dann  
sie haben sonderliche engenschaft in der Speis-  
se/ die blöden Nieren zu stercken/ vnd befräch-  
tigen. Darumb dieselbigen in diesem fehl in  
manche ley Speiß / in sonderlichem gebrauch  
seyn sollen. Doch daß man sie dermassen be-  
repte / daß sie leichtdäuwig seyn / vnd ihre  
haredäuwigkeit verlassen / Darumb sol man  
sie gar wol sieden/dann stossen vnd durch treis-  
ben/vnd mit anderem bequemen Fleisch/ be-  
queme Müßlin darvon bereyten/ wie zum  
theil auch hernach gesagt wirdt.

Kalbfleisch / so es dreyer Monat alt / ist  
im diesem gebrechen zu der Speiß auch zu-  
gelassen/fürnemlich zu Sommerszeit/ Aber  
in Winterszeit/ist das Hammel oder Spitz  
wideren Fleisch bequemer. Von Wildt-  
predt seynd die Gämbsen / an den orten/ da  
man sie zu gemeiner Speiß brauchet /  
auch fast nütz vnd gesund / Desgleichen  
die jungen halbgewachsen Hasen / vnd in  
sonderhent werden von den alten hochge-  
lobt/ die Wilden Igel in der Speiß zubrau-  
chen/



# Kochbüchlin für

chen / dann sie ein sonderlich engenschaft haben sollen die Nieren zu stercken vnnnd befestigen. Aber von allen solchem fleisch seynd dir die forderen viertheil allezeit bequemer vnnnd nützlicher / dann die hindersten viertheil.

Wo man auch zu einem lust von solchen Speisen etwan braten wolt / soll man die eusserste harte gedörrete Haut hinweg nehmen / also / daß man allein das inner lück Fleisch niesse / wie zu viel mahlen gesagt ist. Doch ist solche Speis nützlicher vnd bequemer gesotten / dann gebraten.

Von Fischwerck mag man harte geschüpte Fisch auch zimlicher massen zulassen / was man aber von solchen Fischen in den harten fliessenden Wassern fahet. Aber alle gesalzene Fisch / vnnnd was in stillstehenden Wassern gefangen wurde / das ist sehr schädlich.

Die Eyer seynd in diesem fall auch nützlich / weych gesotten vnnnd eingesuppet / oder in dem Wasser gefellet / dann in frische süsse Butter gelegt.

Von Eyern mit Mehl / mag man auch  
gute



gute Eyermüßlin bereiten. Solche Müßlin bereitet auch von nützlichen Kräuttern / als von zartem Binetsch / Sauwerampffer / Burretsch Bletter / Sommers zeit mit Lactic / vnnnd ein wenig Burkelfraut. Von solchen Kräutern mag man mit Fleischbrühlin / oder mit Butter nützliche zarte Krautmüßlin bereiten.

Dergleichen müßlin mag man auch bereiten von Gries / vnnnd anderen dergleichen abgeschelten Kornfrüchten / als von Hirsen / vnnnd Pfenig / mit guten Fleischbrühlin abgerichtet / vnnnd Reismüßlin / mit Fleischbrühlin bereitet. Von Amidum / oder Krafftmehl / oder Semmelmehl / vnnnd Fleischbrühlin / mag man auch solche bereiten / mit frischem süßem Mandelfernen öle an statt des Butter feyst gemacht / vnnnd mit Zucker süß gemacht.

In dieser Land art ist fast gebreuchlichen / daß man solche müßlin mit Milch bereite / vñ vnderlichen ein Müßlin mit Milch vnnnd ynnem Bohnen mehl bereit / wirdt in diesem brechen hochgelobt.

Sommers zeit / da mag man sich nach

y

v

mit



## Kochbüchlein für

mittag/ nach dem die speiß so man zum morg-  
gen mahl eingenommen hat / gedäuwet ist/  
nützlichen einen gute trunct Weißmilch thun/  
mit Zucker süß gemacht. Auff solche Milch  
mag er auff vier stunden fasten / daß er dar-  
auff weder esse/ noch trincke.

Den lust vnd appetit zu der speiß zube-  
halten/mag man in diesem gebrechen auch et-  
liche nützliche Salsen bereyten / auff diese  
weiß: Nimb abgezogener süßer Mandelfern  
zwey theyl / als nemlich zwey loth / Pineen  
Kernen in warmem Wasser wol erschweller  
dann wol ertrücknet / ein Loth/ zwey Lebern  
von zweyen Hennen/ die nicht zu fast gesotten  
seyn/ zerstoß die drey stück mit einander/ vnd  
treibs durch ein Harn Tuch mit der Hün-  
nerbrühen/dann laß ein wenig mit Zucker sie-  
den/daß es erdicke/vnd würck es an mit Ge-  
würck/ oder guten specereyen / wie hernach ge-  
sagt wird. Wo es dem Patienten auch annüs-  
tiger were/ein wenig sauwer/ so nimb den Es-  
sigs darzu von grossen Roscin / oder Meer-  
treubeln bereit / wie solches zu viel mahlen ge-  
dacht worden.

Sommers zeit so es noch seurer gemacht  
werden



werden sol/ nimm man darzu Pommeran-  
 en safft/ oder Limonen safft/ oder Granaten  
 spffelsafft/ die Weinsauer seynd. Vnd  
 magstu auch also den Zucker vnd die specerey  
 oder Gewürz ändern oder mehrer/ nach ge-  
 legenheit der zeit.

Deßgleichen Salsen/ oder kurze Brühe  
 in für ein Eindunck magstu auch bereiten  
 von Brosam von Brod/ mit so viel feystler  
 frischer Meertreubel wol zerstoßen/ Doch  
 daß solche Brosam von Brod vorhin in gu-  
 ter Fleischbrühen erweicht sey. Du magst  
 auch an statt der grossen Rosen der kleinen  
 Weinsuren Rosenlin nehmen/ vnd mit  
 Mandeln also zerstoßen/ vnd durchstreichen/  
 mit Zucker vnd Gewürz anmachen. Oder  
 nim einen frischen Eys Dotter oder zweyen/  
 die hart gesotten seyn/ stoß sie wol mit zweyen  
 oder dreyen guten frischen Hünner Lebern/ die  
 nicht versotten seynd/ Nim Meertreubeln  
 darzu/ vnd streichs mit Hünner Brühen wol  
 durch/ machs süß/ oder saur/ nach deinem ge-  
 fallen/ wie droben genugsamlichen angezei-  
 get worden.

So man auch Sommers zeit ein grü-  
 ne Salz



## Rochbüchlin für

ne Salsen bereiten wolt / sol man Sauerampffer mit edler krauser Balsam Münß wol zerstoßen / vnd ein wenig breyt Wegerich darzu nehmen mit Wein saurer Gramaten / opffel safft wol durchstreichen / vnd mit Zucker süß machen zu einer Salsen.

Die Speiß zu würzen solt du diese Specerey / oder Speißpuluer bereiten : Nimb Muscatennuß / Calmus / Muscatenblüt / Cardamömlin / Nägelin / jedes anderthalb quinten / der wolriechenden rothen edelen Rosen / der frembden Wurkeln Costi / rohe Corallen / bereit Coriander Samen / auffgedörter krauser Münßen / jedes ein quinten / des sauren sämlins Sumach / reingeschaben Süßholz / jedes ein halb quinten / Saffran ein scrupel / das ist ein drittheil von einer quinten.

Diese stück sollen alle zu reinem Puluer gestossen werden / vnd darzu wol vermischet / nimb halb so viel gutes weisses Zuckers darzu / als solche am Gewicht halten / vnd brauchs.

Von bequemen fruchten / so Sommerszeiten zugelassen werden mögen / mag er von etlichen



Ällichen Kirschberen essen die wol zeitig seyn/  
 Desgleichen von den Pfläumelin od Pflaun-  
 nen von Damasco/ welche dieser zeit auch in  
 onseren Landen auffgezilet werden. Doch  
 mercke/ daß man solche Frücht zum wenig-  
 sten drey oder vier stunden lang vor aller an-  
 derer Speiß niessen sol.

So es auch in der zeit were / mag man ins-  
 tuch vnterweilen einen bitten oder drey von  
 solzeitigen Pfirsingen zulassen / Seind as-  
 er solche Pfirsing hart vnnnd trucken/mögen  
 e nach der Speiß eingenommen werden /  
 ie gebraten Byren vnnnd Quitten / so man  
 ch der anderen Speiß brauchet / den Was-  
 n zubeschliessen.

So man auch nach der Speiß vnterwei-  
 t ein Täflin oder Zeltlin des Kostbarlichen  
 onfects von Rosen bereit / Aromaticum  
 osatum genandt / brauchet / oder mit den  
 eies solches Confects mit gutem Zucker  
 mischet / inn gestalt einer Tresenen eins-  
 nme / mit ein wenig gepüluert Coriander  
 amen vermischet / were fast nützlich vnd

Weitter mag man auch vnterweilen  
 einen



## Kochbüchlin für

einen schnitz von einem gebraten Apffel essen:  
Sommers zeit sind nüz vnd gut Granaten/  
vnd Pomeranzen öpffel / die ein wenig  
süß seynd.

## Von Getrânck.

**I**n diesem gebrechen sol man zu täg-  
lichem Tranc̃k erwählen einen guten  
Lrohten Wein / der nicht rauhe / sondern  
süßtrinc̃lich / vnd alt sey / den soll man Som-  
mers zeit mischen mit gestältem Wasser / ab-  
ber Winters zeit siede man in solchem mische  
Wasser ein wenig reingeschaben Süßholz /  
u.

## Von gebürlicher pflegung aller eusserlicher ding.

**I**n diesem gebrechen soll sich der Pa-  
tient an solchem lufft halten / der rechte  
rechtmessig temperiert sey / inn keiner  
Qualitet vnrechten vbertreffende / das ist /  
weder zu hitz oder kälte sonderlichen geneygt.  
Also verstehe auch in feuchte vnd trücke / daß  
solcher rechtmessig temperieret Lufft allezeit  
gütlich



zu erwehlen. Hierauf wol zu mercken/ daß  
 die warmen Stuben/ oder in hartem Win-  
 ter sich vor Feuerflammen zubraten/ fast  
 schädlich vnd vngesund ist. Man sol auch  
 in sonderheit der Lenden vnd Kückens ver-  
 schonen/ daß man sie nicht zu sehr erhitzig/ sich  
 auch nicht zu hart gürt. Sommerszeit/ soll  
 man sich in sonderheit vor der hitz bewahren/  
 vñ nemlichen vor heyssem Sonnenschein. Als  
 der Winterszeit beschirme man sich vor fäl-  
 te / vñ kaltem scharpffen Mitnächtigen  
 Winde/ grobem trüben feuchten neblichtem  
 ufft / welcher in diesem gebrechen fast schäda-  
 lich ist. Wo es auch möglich sol man son-  
 derlich Gemach erwehlen / die Winterszeit  
 vor licht gegen Orient oder Aufgang der  
 Sonnen haben. Sommerszeit / sol man den  
 ufft rectificieren / oder temperieren zu küle/  
 also/ daß man das Gemach bespreng mit Pal-  
 m wasser/ darinn Viole/ Rosen/ Seeblu-  
 men/ Kieblaub/ vñ Wendenbletter gesotten.  
 Solche Bletter vñ Blumen mag man  
 auch nütlichen in das Gemach hin vñ wid-  
 reuwen / oder an statt solcher sträuwung/  
 mag man auch mit gedistillirte wasser das  
 Gemach



# Kochbüchlin für

Gemach vnnnd Leinwadt begiessen/ oder besprengen / Oder einen Rauch machen/ mit opffelschelen/ oder von dieser folgenden beschreibung.

Nimb weisser vnnnd gelber Seebumen/ Blauer Merken violen/ jedes ein quinten/ gelb wolriechend Sandel ein halb quinten/ weiß Weyrauch/ anderhalb quinten.

Diese stück soll man alle zu reynem Pulver stossen/ vnnnd mit ein wenig Terpentin anfeuchten/ daß es bey einander bleibe/ oder befebe/ mach ein Küglin darauß/ der wirfft eins auff ein glütlin.

Winters zeit/ so der Luft zu wärme vnnnd trückne geneyget werden soll/ als nemlich in grossen trüben nubligen Luft/ vnnnd Regenswetter/ sol man den Luft rectificieren/ ersitzchen mit einem guten Feuerlin von Bechholter Holz/ Kieblaub/ vnnnd dergleichen/ so auch einen guten geruch geben/ oder mit dürrtem Eychen holz.

In diesem fall mag man das Gemach auch besprengen / oder begiessen mit der Brühen darinn Maioran / Rosenmarin/ Hysep / Ucker oder Feldmünk/ Poley/ vnnnd  
der



dergleichen gesotten sey / auch auff's leht ein wenig Zimmet vnd Negelin darcin gethan / oder mit gutem kräftigen Wein solchs Gemach besprenget.

Zu einem guten rauch in diesem fall magstu folgende rauchfuchlein bereiten.

Nimb frischer feyner Nagelin / Muscatblüt / jeder ein quinten / weiß Weyhrauch / deß schwarzen gummi Laudani, jedes ein halb quinten. In einem warmen mörser mit einem warmen stöffer zertrieben / vermeng ein wenig deß wolriechenden gummi Storacis, vnd ein wenig Wachs darvnter / vnd drehe Küglein darvon / der wirff eins auff ein glütlin / Doch soll man das gemach nicht zu sehr erhitzigen.

In diesem fall vnd gebrechen ist viel bequemer daß man sich still vnd ruhig halt / wann harte bewegung / darvon man in Leiden erhitzt wirdt. Solcher ursach halben ist auch bequemer daß man mehr schlaffe dann wache.

Der bewegung deß gemüts halb / soll man allen vnmut außschlahen / vnd vom hertzen treiben.



**Kochbüchlin für**  
**Gebürliche wartung deren welche**  
**die Nieren Bleeriet/oder geschä-**  
**diget seyndt/vnd auß-**  
**schweren.**

**Das LIIII. Cap.**

**D**es was vrsachen die Nieren schwe-  
ren/verseret/ Bleeriet/ oder geschädig-  
et werden / auch was von bösen zufäl-  
len weiter folgen mögen/haben wir in vnserer  
grossen Practic der gantzen Leibkuren ge-  
nungsamlichen angezeigt. Darmit aber  
weiterem schaden fürkommen / vnd dieser  
gebrechen benommen werde / ist fleissiger  
wartung vnd pflegung in speiß / Trank  
vnd allen eusserlichen dingen in sonderheit  
von nöthen. So viel aber die speiß antrifft/  
oder belangt / wirdt von alten Arabischen  
ärzten ein solche fürnemliche Regel geset-  
t vnd verordnet / nemlichen/ Das man in son-  
derheit alle hefftige saure speiß vermeiden  
soll/ vnd alles was scharpff vnd versalken  
ist / Desgleichen auch alle maßsedung/  
dann solche gar leichtlichen in Cholerische  
feuchte verwandelt werden. Dann von



chenzemeisten stücken allen werden die feuch-  
ten erschäpffet/wann sie dann zu den Nieren  
fließen / wirdt die schädigung darvon ge-  
mehret / vnd von solcher schäpffe wei-  
ter ingefressen / dann diese schädigung zu  
Curieren / müssen die feuchten von aller  
scherpffe abgewendet werden. Darumb  
fürnemlichen zu vermeiden in Speiß vnd  
tranck/alles was scharpff/ bitter/ oder sauer  
ist

Darumb wil Serapio/ daß man solche  
speiß in diesem fall verordnen sol/welche den  
feuchten alle scherpffe benemmet/ sie milder/  
vnd süß mache. So auch jekund der Eys-  
ter fleußt / soll man kein rauhe stopffende  
speiß brauchen/ damit solcher Eyster nicht  
zusammen gedrunge/ vnd verhalten werd/  
vnd die Nieren weiter schädige vnd zernar-  
re. Doch soll hierinn der erfahrene Arzte die  
Arzneyen vnd Speiß wissen zu ändern. So  
viel aber die pflegung vnd wartung betrifft/  
solstu erstlichen mercken / daß man diesen  
Patienten speisen soll mit gutem Weizen  
Brod/das doch nicht gar rein von den fleyen  
abgeputzt ist / ganz vngesalzen / vnd fast  
wenig



# Kochbüchlin für

wenig gehäset oder angefeuert. Den Tag zu solchem Brodt mag man annemen mit wasser / darinn Gersten vnnnd Süßholz gesotten. Von solchem Brodt sol man ihn allein die inner Brosam geben / auch solchs Brod nicht vber zween oder drey Tag an werden lassen. So man auch zu diesem brod Sommers zeit nehme den drittentheil von Gersten Mehl / were solches Brod viel bequemer.

Von obgemeltem Brod mag man auch nützliche Brodmüßlin bereyten / mit guten Fleischbrühlin / oder Süpplin mit solchen brühen darvon gessen.

Mit Gersten Mehl / vnnnd Fleisch / oder Hünnerbrühlin mag man in diesem fall auch in sonderheit nützliche gute Müßlin bereiten / mit Mandelfernen / vnnnd Zucker / also / daß man von den Mandeln ein bequeme Milch mache / vnnnd dann solche müßlin damit von Gersten Mehl bereyte / oder mit Bries von Spels. Hirsen müßlin mit Fleischbrühen bereyt / sind auch in diesem gebrechen in sonderheit nützlichen zugebrauchen / Weiter mögē auch in diesem fall vñ etlichen Fruchten müßlin



mitßlin bereydet werden / als von zamer gar-  
ten Bappel/Binetsch/Lactucken / vnd Bur-  
kelfraut / Somers zeit / mit ein wenig Fens-  
thelfraut / aber Winters zeit mag man den  
Kangolt / vnnnd dergleichen Gemüß Kreuz-  
ter auch darzu brauchen / vnnnd im Fröling  
junge Hopffenschöß. Vnnnd so man sol-  
che Glieder stercken vnnnd bekräftigen wolt/  
mag man auch breyten Wegerich darzu  
nemmen.

Von Fleischspeisen sol man junge Zicklin  
erwehlen / vnnnd in sonderheit die merlin dersel-  
igen in der speiß brauchen. Junge Hünner  
ind in diesem fall auch fast bequem / desglei-  
chen jung satigend Kalbfleisch / aber das fenst  
sol man vermeiden / vnnnd das äderig erweh-  
en. Kalbsfuß wol gesotten / daß die beyn das  
von fallen / seynd in diesem fall auch nütlichen  
vnd bequem / dann die schärpffe der feuchte  
r von fast gedäminert wird / dann sie geben  
ste vnnnd feuchte Nahrung / vnnnd werden  
sch leichtlichen gedäuwet / wie Auicenna  
zeugt. Jung halb gewachsen Häßlin  
vnd in diesem fall auch nütz / vnnnd fast ge-  
euchlichen.



## Kochbüchlin für

Hier mercke aber in sonderheit / wo solche schädigung erfordern würde die reynigung / also / wann der Eytter noch im fluß ist / daß man solche Fleischspeisen am bequemesten gesotten bereytet. So aber die schädigung heylen wil / ist gebraten Fleisch am bequemsten.

Lauben soll man in diesem gebrechen von wegen ihrer unmaßigen hitz vermeiden / dergleichen auch Gänß vnd anen.

Von Fischen seynd die harten schuppichten Fisch am nützlichsten als Hecht / Barsing / vund dergleichen / resch abgesotten mit halb Wein vnd Wasser / vnd nicht gebraten / oder gebachen.

Krebs seynd auch nützlich / doch on Essig / vnd mit ein wenig Saltz heret.

Die Welschen mögen in diesem fall auch fast nütlichen die hinder viertheil von den grünen Fröschen brauchen / vund die Schnecken / welche speiß in diesem fall in sonderheit zuloben.

Frische weychgesottene Eyer seynd auch nütliche speiß in diesem gebrechen / aber hart Eyer soll man vermeiden. Die Welschen  
schen



sehen ärzt wollen daß man solche Eyer vor  
dem man sie in wasser seud / auff etliche stun-  
den mit der schalen in gutem scharpffen essig  
einbeizen soll.

Von feystigkeit darmit die Speiß anzus-  
machen / ist das süß frisch Baumöl viel be-  
quemer vñd besser / wann die Butter / dann  
solchs hitzig weniger. Darumb etliche das  
grün vnzeitig Baumöl für gesünder achten.  
Zu einer Salsen / oder Pfefferbrühlin ander-  
er speiß zu einem lust zu essen / sol man nemen  
der Nieren von jungen Zicklin oder Riklin /  
vñd sieden lassen / dann wol zerstoßen / vñd  
mit Granaten / oder Pommeranzen sasse  
durch streichen / vñd mit Zucker ein Pfeffer-  
ein darvon bereiten. Sommers zeit maastu  
s auch mit dem sasse von Saurampffer  
kraut durchstreichen / vñd also dem Saur-  
ampffer dieseure ein wenig benehmen mit  
Zucker.

In diesem fall wirdt auch weiter die  
Milch in sonderheit hochgelobt / doch soll sie  
nicht mit anderer Speiß genommen wer-  
den / von wegen daß solche gar schnell im  
Magen corrumpiert / oder zerstöret wirdt.

3

iii

Solcher



## Kochbüchlin für

Solcher vrsach mag man sie Sommerszeit für einen vnter trunck brauchē / auff sechs oder sieben stunden / nach dem die Malzeit beschehen / als dann mag man auff zehen oder zwölff loth vngesehrlichen nehmen / mit Zucker süß gemacht. Vnd wo es also gefügt werden mag / ist nützlich vnd gut / daß man sie ganz frisch vnd warm wie sie erst gemolten worden / einneme. Vnd ist in diesem fall solche schädigung zu Mundificieren vnd Abstergieren / die Geißmilch am aller bequemsten. Aber zu heylen dienet die Schaffmilch / vnd nach dieser die Rühmilch besser.

Es wehre auch in sonderheit nützlich / daß solches Viehe gewend würde mit denen freufern / welche in diesem gebrechen in sonderheit nützlich vnd dienstlichen.

Vnter solche Milch soll man auch vnterweylen vermischen rein gepüluert gummi Dragant, ein halb quinten / vnd zwey scrupel roht Armenisch Bolus, so man die schädigung / oder Blerierung der Nieren heylen wil. Von Früchten mögen auch zugelassen werden zu der reynigung / Kirschen / S. Johans Pfirsing / wolzeitig Pflaumen /  
vnd



vnd Pflrsing/vnnd süß wolgeschmackte opf-  
fel/die süß/ oder Weinsaur seyn/ vnd wolzei-  
tig Maulbeeren.

Doch merck/ daß man aller obgemelten  
Frücht wenig niessen sol auff ein viertheil ei-  
ner stund vor anderer Speiß/ wie Galenus  
in sonderheit meldet/ vnnd sind solche Früchte  
Sommers zeit am bequemsten/doch daß kein  
faul Feber vorhanden sey/ dann wo solche  
vorhanden/ so ist der safft vonn Granaten/  
Pomeranzen/ die süß/ oder weinsaur seyn/  
am bequemsten.

Weiter werden auch in sonderheit gelobe  
die Melonen/oder Burgfen/vnnd jünge vn-  
zeitige Kürbiß/ Doch soll man sie fast mässig  
brauchen/ihrer hefftigen harntreibenden krafft  
halb/ Dann in diesem fall alles schädlich ist so  
den harn treibt. Darauß man alle speisen ver-  
meiden soll/ die ein solche krafft haben/ als  
Erbiß/Ziser/vnd Rölkraut brühlin.

Vor solchen Salat Kreutern soll man  
sich auch hüten/ als Kocklen/ Capren/vnnd  
Bacillen/ Doch Sommers zeit mag man  
sich wol inn grosser Hitz zu fühlen/ vnter-  
weilen von Melonen/ Beben/ oder Pfe-  
ben/



## Kochbuch

ben / vnnnd dergleichen Kürbis Frucht es-  
sen.

Winterszeit dienen von Früchten Pines-  
en kern/vnnnd süß Mandelkern. Die Nüs-  
vnnnd Haselnüs sind schädlich / von wegen  
ihrer hitz / Meertreubel vnnnd Feggen send  
auch nicht bequeme. Aber so sich der Eutter  
sekund gestillet hat/mag man unterweilen die  
Wahlzeit beschließen mit gebraten Bierem/  
oder Quitten/ vnnnd etwan ein wenig gebraten-  
er Castaneen.

## Von Getrânck.

**D**ann getrânck wollen wir für ein ge-  
wisse Regel setzen / daß man sich dar-  
inn fast mässig halten / vnnnd auff das  
aller wenigst trincken soll/ es sey von warmen  
brühlin/ gesotten wasser/ oder Wein.

Aber das gemein tranck das sol ein guter  
geringer Wein seyn / zimlicher farb/ vnnnd  
nicht sauer/ sondern ein wenig süßtränckig/  
mit Wasser vermischet / darinn ein wenig  
Süßholz gesotten / vnnnd Bappel Sa-  
men. Oder magst ihn auch allein mit



erwasser mischen / so man solche schädigung mildern vnd senfftigen wolt.

So aber der Entter verfloffen / vnd man sekundt die schädigung heylen wolt / vnd die Nieren vermeinen zustercken vnd bekräftigen / sol man gröberen Wein brauchen / der in rohter farb bass gefärbet sey / vnd ein wenig rauhe.

## Von gebürlicher pflegung aller ander eusserlicher ding.

**E**rziger lufft ist in diesem sehl vnd gebrechen schädlichen / desgleichen auch aller trüber feuchter nüblicher Lufft / warm Stuben / oder sich bey dem Feuer zu fast erhitzen / ist auch schädlich. Dann von hitzigem lufft wirdt die Cholerische feuchte gemehret / darvon die feuchten gescherpffet werden / so durch die Nieren fließen / vnd daselbst grössere schädigung verursachen / ihrer ermagenden scherpfte halb.

Darumb soll man das Gemach dieses



## Rochbüchlin für

dieses Patienten kühl halten / Doch nicht zu kalt / denn die Kälte schadet allen versumpften / oder Ulcerierten Schaden. Solches Gemach soll auch nicht feucht / oder auff der Erden verdumpffen seyn / sondern zu trüchne geneygt. Man soll sich auch hüten daß man nicht lang an heissem Sonnenschein stehe / oder daß man die Lenden mit heissem Belswerck zu fast beleyde vnnnd erheitzig. Darumb was von Fuchß / oder dergleichen heissem Belswerck gefüttert ist vber die Lenden / nicht getragen werden sol / ob es gleich Winterszeit ist.

Sommerszeit soll man auch in grosser Hitze den Luft ein wenig temperieren vnnnd zu küle neygen / mit kühlenden Kreutern / blumen vnd blettern / als Rosen / Seeblumen vnd dergleichen. Das Gemach sol man auch in grosser Hitze mit Rosenwasser besprengen / oder mit Essig / vnnnd frischem Branwasser. So aber der Patient fast heisig were / vnnnd mit einem feberlin angefochten würde / sol man im Gemach blawe Viölē / Lactic / Birkelkraut / vnd dergleichen vnterstreuen / vnd besprengen mit der Brühe darinn Magsamen mit dem



den Häuptern / oder Klüpfelen gesotzen.

Der vbung vnd bewegung halber des Leibs / ist zu mercken / daß er sich von aller betreibung des Leibs in sonderheit hüten soll / so viel im immer möglich. Vnd aber an statt solcher vbung vnd bewegung sollen die Glieder fast sänfftiglich berieben werden. So es aber sach were daß man dem Eytter behülfflich seyn wolt / damit er desto leichter außfließen möcht / ist nicht vnbequem daß man im Gemach fast sänfftiglich auff vnd nieder gehe / Doch daß solches nicht ehe beschehe / die Speiß sey dann auß dem Magen / vnd die vürwung in der Leber auch vollbracht. Aber darmit die dämpff vnd dünst verriecken mögen / sol man oben die Schultern vnd arme mit warmen tüchern wol bereiben / nach solcher bereibung ruhe er zum wenigsten ein gute stund lang.

Schlaffen vnd wachen betreffen / soll man wissen / daß vnmaßig wachen in diesem hül vnd gebrechen fast schädlichen ist / dann darvon wirdt erkündung vnd ruckne verursacht. Herwiderumb ist vnmaßig



# Kochbüchlin für

müßig schlaffen eben also schädlichen / dann  
dardurch werden vielerhand überflüssigkeits  
in irem aufgang verhindert / verhalten / wel-  
che sich an dem geschädigten orth versamlen.  
Darumb ist genug daß man sieben stund des  
Nachts schlaff / vnnnd soll solcher zum wenig-  
sten auff anderthalb stund verzogen werden  
nach der speiß / Sommer vnnnd Winter.  
Man schlafe auch in einem fristern Bet-  
tuch / das Haupt / vnnnd eusserliche Glieder  
wol bedeckt / ihm soll auch kein warm Pflaster  
menschedern Beth vnter gelegt werden / sondern  
ein linderin strat / darmit die Leiden nicht er-  
höhet werden. In diesem fall sol man auch  
erfigemelter vrsach halber / nicht rücklingen /  
sondern auff der seiten ligen / vnd schwan-  
chen auff der seiten da er am wenigsten  
schmerzen fület.

Weiter ist in diesem gebrechen auch in son-  
derheit nützlich vnd gut / daß er allzeit einen sanf-  
ten linden bauch hab / dann also fließen viel  
materien zum gedärm / die also durch den  
Stulgang hinweg gehen / die sonst in ver-  
stopffung zu den harnengen fließen / vnnnd  
vnrath erwecken / etc.

Gebüh-



Gebürliche haltung vnd pflegung  
deren/ so mit den Lendenwehe/ Sands  
stein/ Gries in Nieren vnd Blasen  
beschafft seind.

### Das LV. Cap.

**I**n diesem gebrechen / welcher allen  
halben vber die massen gemein / soll  
man sich in essen vnd trincken in son-  
derheit messig/ vnd fast genau halten. Nach  
der speiß sol man nicht viel / sondern fast we-  
nig trincken / fürnemlichen starck's kräftiges  
Weins / der weiß oder goldfarb seyn / sondern  
man trinck leichten Wein/ der mittelmässig  
in farben vnd kräften.

Weiter soll man vermeiden in diesem fall  
oder gebrechen alle grobe zehre flegmatische  
oder schleimige speiß/ als von feystem fleisch/  
Schweinen vnd Rindfleisch/ was auch von  
solchen Fleischspeisen zehre vnd schleimig ist/  
sol man vermeide/ als von Kroß/ oder darm/  
Hirn vnd dergleichen.

Von gemeinen fleischspeisen mag er nies-  
sen Kalbfleisch / das nicht zu feucht / weych/  
oder



# Kochbüchlin für

oder fetsch sey / oder der Milch zu nahe / sonder  
der ein wenig erstarrt. Junge kintlin seynd  
in diesem fall auch nütz vnnnd gut / dergleichen  
Hennen / Kephünner / Sasan / vnnnd Turteltau-  
ben / vnnnd alles Wald Gevögel. Aber alles  
wasser Gevögel ist böß / vnd schädlichen.

Weiter soll man sich auch hüten vor käß /  
Milch / vnnnd aller speiß so man mit Lenz be-  
reytet / vor ungehäfletem Brodt / vnnnd der-  
gleichen schleimigen spenßen / als grosse glatt  
ungeschüpte Fisch.

Von Kochfräutern seynd auch schäd-  
lichen die da felten / vnd befeuchtigen / als Læ-  
ctucken / Burzelkraut / vnnnd Bincsch. Aber  
von Mangolt / oder Seten / vnnnd Fenchel-  
kraut / Petersilien / Kerffeln / Burretsch /  
Salben vnnnd dergleichen mag man nützliche  
frautmüßlin bereyten / vnnnd solche Kreuter  
in mancherley kost brauchen.

Von Früchten schaden in sonderheit  
Kirschen / Pfirsing / Birnen / Nespelen / vnnnd  
dergleichen Frucht.

Kohe Früchte seynd vnterweilen be-  
quem / vnnnd mögen wol zugelassen wer-

den



den / fürnemlich aber vor der speiß / als Mandelfern / die doch nicht zu frisch seyn / vnd fast zerfäuwet / Rosen oder Meertreubel auch wol gekewet / vnd vnterweilen der Rosenmischen / oder mit Zucker bezogenen Haselnuß / vnd der schönen weissen Marsilier Feigen / Doch daß man jr auff das aller wenigst / vnd mehr zum lust / dann zu einer Speiß brauche:

Sein tranck sey Wein / der doch nicht dürr oder subtil sey / deß gebrauch er sich wenig / vnd fast mässig / Weiß Wein ist auch nicht bequem / er werde dann durch ein Arzenei gebraucht / also / daß man etwan auff ein stunde vor der Mahlzeit ein trüncklein thut / auff drey oder vier süßer oder bitter Mandelfern / fürnemlich wo etwas von Materi vorhanden were / die sich in den Nieren versamlet hette / die man wolt austreiben / welches sonderlichen gemercket wurde / so einer in Lenden vnd vmb die Nieren herum beschwernuß fühlet mit grossem schmerzen.

Mit der speiß ist nicht gut daß er weissen Wein brauche / der schnell durchlauff / dann es kan sich nicht fehlen daß er etwas vngedawwets



## Kochbüchlin für

Dauwets mit solchem hindurch dring/ und zu den Nieren vnnnd Lenden geführt werde/ das von der Stein erwachsen mag.

Hie mercke auch in sonderheit/ das man die speiß nit neimen soll/ es sey dann der Magen ganz vnd gar von der voreingenommenen speiß gereiniget vnnnd entlediget/ vnd ichund der natürlich hunger vnnnd lust vorhanden ist zu der speiß. Man soll sich auch auff einmal nicht zu fast ersettigen/ sonder mit gutem lust zu essen auff hören.

Nach der speiß soll man sich weder rhen/ noch bewegen / es seyn dann vier oder fünf stunden verschiene/ in sonderheit mit mühsamer bewegung / oder schwerer bearbeitung des Leibs / dann darauff folget zwifacher vnraht. Erstlich/ das die vngedauwete speiß zu den Gliedern der Nahrung gezogen/ vnd zersprewet wirdt. Zum andern/ das hien von die Nieren vnnnd Lenden in sonderlicher hefftig erhitziget werden/ welches der fürnehmsten vrsachen eine ist die wachung vnnnd erhärtung des Steins in Lenden/ vnnnd Nieren.

Solcher vrsach soll man für ein  
mein



mein Kegel halten/ daß man sich nit schwerlich noch hart oben/ oder bewegen sol/ in sonderheit zu fuß/ darvon die Lenden vnd Nieren fürnemlichen erhitzet werden.

Obgemelter Ursachen halb merck auch/ daß man sonderlichen fleiß anwenden soll/ daß man die Nieren nicht erhitzige / oder die Lenden mit hitziger fleydung oder bedeckung/ als mit Fuchßbelz/ vnd andern warmen belz werck/ vnnnd dergleichen/ darmit die Lenden vnd der Rücken sonderlichen umbgürtet werden.

Darumb man auch gut achtung haben soll/ daß man sich nit in Beth lege die warm seynd / wie auch droben angezeigt worden. Vnd dienen in diesem fall die Baumwollens tratt viel mehr/ dann die weychen Pflaumledern Beth. Man soll auch nimmermehr rücklingen zu beth liegen/ solche erhitzung der Lenden zu vermeiden.

Weitter soll man auch alle andere hitz vermeiden / darvon die Lenden erhitzet werden mögen/ als scharpff hitzig Getränck/ starck Wein / Ziwibel Lauch/ Knoblauch / vnnnd dergleichen scharpffe harnige reiß.



## Rochbüchlin für

Zorn vnd vnmut dörret den Leib / ist auch  
schädlichen / Desgleichen vnkeuschheiten  
ben auff die ersettigung.

Solches haben wir dieses orths in künften  
anzeigen wollen / dann wie man sich in diesem  
gebrechen in alle weg halten vnd regieren sol  
haben wir ein Teutsch vnd Lateinisch büchlin  
in sonderheit beschrieben / vnd im truct auß  
gehen lassen.

## Ordentliche haltung vnd pflegung

deren / so mit dem brennenden

Harn hefftig beladen

seind.

## Das LV I. Cap.

**W**elche mit diesem schmerzhaften  
gen gebrechen des brennens des  
Harn beladen seynde / die sollen alle  
scharpffe versalkene Speiß vermeiden / vnd  
alles so im Mund scharpff / harnig / bisig /  
oder räß gespüret wirdt / so man es kostet /  
was auch mattsüß ist / soll man vermei  
den / dann solches gar leichtlich inn Ebe  
lerische feuchte / oder Gallen verwandelt  
wirdt.



wirt. Weiter soll man sich auch insonderheit hüten vor allem dem das den Harn hefftig treibt / Dann ob gleicher maß etliche stück von wegen ihrer kühlenden Natur/vnnd beseuchtigung/in diesem fall nützlichen vnnd bequem / soll man sie doch nicht brauchen/ der vrsach halb / daß die Materi hefftig herzu getrieben wirdt / als wir an anderem bequemen orth genugsamlich angezeigt haben.

Obgemelter vrsach halb seynd in diesem gebrechen die bequemsten vnnd nützlichsten speisen/ die keinen sonderlichen geschmack haben/ so man sie auff der Zungen kostet/ vnnd kalter vnnd feuchter Natur sind / oder ganz rechtmessig temperiert/ vnd grobe zehe schleimige narung geben.

Der harntreibenden krafft / vnnd obgemelter vrsach halben / soll man in allen Speisen fürnemlich vermeiden Petersilien/ Fenchel/ Enis / vnnd dergleichen Kreuter/ vor erbesbrühlin/ vnnd Ziser brühlin auch in sonderheit / deßgleichen vor allen Gewürz/ Essig / Zwiebeln / Knoblauch / vnnd dergleichen. Feigen seynde auch inn diesem fall  
a iij schädlich/



## Kochbüchlin für

schädlich / deßgleichen starker Wein / und  
wolgehoppfet Bier / oder dünner subtiler  
Wein / dann der rot Wein ist ihm gesunder /  
fürnemlich Sommerszeit / mit Gerstenaf-  
ser gemischt / vñ mit ein wenig gummi Dra-  
gant, eingenommen. Solcher Wein soll  
auch gar fein seure haben / sondern zimlich  
frisch / und süßtränckig seyn.

Das Brodt so er täglich zu der speis  
niessen soll / das bereyte man rein / von Kleyn-  
en wol außgebeutelt / vngesalsen / vñd auß  
das aller geringest gehölet / die eusserkrusten  
soll man auch davon abschlahen / und allein  
die Brosam brauchen.

Von Fleischspeisen werden die jungen  
Zicklin in sonderheit gelobt / die mag man  
brauchen so lang es in der zeit / daß man  
solche haben mag / dann solche in diesem  
gebrechen in sonderheit nützlich vñd gut  
seyn / Es hat auch das Hirn / vñd die Köpff-  
lin eine sonderliche eygenschafft / dardurch  
solche in diesem gebrechen nützlich gebrau-  
chet werden mögen / Kalbfleisch ist auch  
nütz vñd gut von jungen saugenden Käl-  
bern / in sonderheit was äderig /



vnd schleimig ist / als fürnemlich die Füß  
davon/ dann so man sie wol seude/ vnd rechte  
berent/ geben sie kühlend / vnd befeuchtende  
Nahrung/ vnd werden ganz leichtlichen ge-  
dauwet.

Junge Hühner vnd Hennen seynd in dies-  
sem fall auch fast nützlichen vnd gut/ in son-  
derheit Kephühner/ wo man sie gehalten mag.

Frische wenche Eyer auß den schalen  
gessen / oder in ein Wasser geschlagen / mit  
einem Brühlin von Agrest/ doch ohn Salz  
gessen / seyndt in diesem fall trefflichen nütz  
vnd gut.

Von Fischen mögen alle Fisch gar nahe  
in diesem fall zugelassen werden / aber für-  
nemlich die harten schüppigen Fisch auß  
harten steinigen wassern mit halb Wein vnd  
Wasser abgesehten/ vnd weder gebraten noch  
gebachen.

Krebs mögen auch zugelassen werden/ a-  
ber wie obgemelt/ ohn Essig vnd Salz.

Von etlichen bequemen Kreuttern mag  
man auch nützliche Krautmüßlein berey-  
ten / als von Binetsch / Burretsch Blet-  
tern/



## Kochbüchlin für

teit / Mangolt / oder Beeten / Burseltraut /  
zart garten Bappeln / Blaue Rosen  
Violen bletter / Lactucken / vnd dergleichen  
kalte Kräuter.

Von solchen Kreutern mag man man-  
cherley speiß bereiten / auch mit dem obgemel-  
ten Fleisch sieden / daß von den brülin mit ge-  
rolten Kornfrüchten / als Keiß / Hirsen / vnd  
dergleichen / bereit man gute müßlein. Sol-  
che müßlein mögen auch mit fühlmilch / oder  
geßmilch bereit werden.

Sommers zeit mag ein solcher Patient  
auch vnterweilen ein trunck von Geßmilch  
thun mit Zucker süß gemacht / Er soll aber  
weiter darauff nichts niessen / auch sich weiter  
darauff nicht bewegen oder beüben / noch  
schlafen / sondern also still vnd ruhig hal-  
ten. Wo ihn auch Sommerzeiten gelü-  
stet einen Salat zu essen zu einer külung / be-  
reit man ihm Lactic / vnd Burseltraut mit  
heißem wasser gewaschen / vnd erslichen be-  
gossen / dann an statt des Essigs mit unge-  
salzener Agrest angemacht / dem doch die  
scherpffe ein wenig benommen wirt mit ro-  
tem Wein.



Von Früchten mag man zulassen die sauren Kirschen/ wol zeitig pflaumen/ vnd fürnemlichen die so man Damascena, oder Pflaumen von Damasco nennet / welches die edelst art ist aller Pflaumen. Opffel mögen auch nützlichen gebraucht werden/ rohe/ oder gebraten/ fürnemlichen süß opffel/ vnd bieren/ vnd dergleichen / außgenommen die Nüß/ Haselnüß/ Feigen/ Treubeln/ vnd dergleichen/ wie dann auch droben angezeigt ist worden.

**Pflegung vnd wartung in allen andern eusserlichen dingen.**

**D**es Luftts halber ist zu mercken / daß aller hitziger Luft fast schädlich ist / Darumb man sich vor erhitzung in sonderheit hüten sol / als vor heissem Sonnenschein / vnd auch vor grossem Winde vnd rauch.

Der Leib soll auch eusserlich mit gedeck in keinem weg erhiziget werden / weder des Tags / noch bey der Nacht/ darmit weder die Leber / noch die Nieren erhiziget werden.



## Kochbüchlin für

werden. Mann soll auch dieser vrsach halben die Kleyder vmb den Leib nit zu hart gürten. Das Betth darauff er des nachts ruhet/ soll auch nicht zuweych/ oder hizzig seyn/ dann solches in diesem gebrechen fast schädlichen. Darauf zu mercken/ daß in allen dingen/ küsse und feuchte am nützlichsten/ vnd in diesem gebrechen am bequemsten ist.

In schlaffen vnnnd wachen soll man auch sonderlich gute ordnung halten/ als nemlichē/ daß man den schlaff anfahe auff zwo stunden nach der eingenommen speiß/ darmit sich die speiß im Magen wol gesetzt hab/ che dann man darauff schlaffe.

Es wehre auch besser mehr schlaffen dann wachen/ dann vom wachen wird man mehr erhizigt/ vnnnd der Harn mehr gescherpffet/ daß er deßer hefftigen brennet.

Weiter soll man sich auch in sonderheit hüten/ daß man nicht am Rücken lig so man schlafft/ dann von wegen der erhizigung der Lenden/ wirdt die Materien auch erhiziget/ vnnnd der Harn/ wie obgemelt/ gescherpffet. Gleicher vrsach halb soll man sich zu schlaffen auch nicht auff die rechte seiten



seiten legen/ darmit die Leber nicht enzündet/  
oder erhiziget werd. Darumb ist es am  
aller bequembsten/ daß man sich auff die lin-  
cken seiten lege/ vnnnd sich im Beth ganz still  
halte/ vnnnd fast wenig hin vnnnd wider vmbz-  
wälke/ darmit er nicht zu harnen angereyhet  
werd.

Dieser Patient soll sich viel sanffter vnnnd  
ruhiger halten in aller bewegung des Leibs/  
dann sonst vielleicht sein gewonheit ist/ dann  
von solcher vbung vnnnd bewegung des Leibs  
wirdt man auch erhiziget/ Doch wo solche  
vbung fast mässig wer/ würden darvon die  
harnglieder gestercket/ vnd bekräftiget. Aber  
solche gering vbung soll auch nicht beschehen/  
es sey dann die dāwung beschehen/ darmit die  
Materi nicht mit hauffen zufalle zu den Nier-  
ren vnd harnengen.

Gebürliche haltung vnd pflegung  
deren/ so mit scherpffe vnnnd brennen  
des Harns/ auch viel Eytters  
harnen.

Das LVII. Cap.

Were es



# Kochbüchlin für

**S**eye es aber sach / daß man mit  
scherpffe vnnnd brennen des Harns  
auch viel eytter harnet / soltu ihmal  
so regieren in der speiß / nemlich / daß du ihm  
gar nichts gebest das scharpff oder saur sey/  
bitter oder versalzen / Deßgleichen auch was  
sehr süß ist / dann solches gar bald in gallen  
verwandelt wirt / darvon dann der harns  
mehr gescherpffet wirdt / hefftiger brennet/  
vnnnd ihe weiter in der schädigung vmb sich  
frisset.

Obgemelter vrsach ist nütz vnnnd bequem/  
daß alle speiß so man einem solchen Patien-  
ten bereit / aller massen wie gesagt ist / ganz  
ungeschmack bereit / vnnnd auff das aller we-  
nigst gesalzen. Was auch von Gewürz/  
oder Essig bereit wirt / das sol er gentslich ver-  
meiden / vnnnd gebrauchte sich aller ordnung  
vnnnd Diet / wie in nechst vorgehender vnter-  
richtung angezeigt.

Gebürliche pflegung deren so Blut  
harnen.

Das LVIII. Cap.



**I**n diesem gebrechen ist sich aller mäs-  
 sen zuhalten/ wie in beyden oberzelten/  
 oder nechst fürgesekten / Dann alles  
 was fast sauwer / scharpff / vnd hannig ist/  
 das soll man vermeiden/ als Zwibeln/ Knob-  
 lauch / Senff / Rölkraut vnd dergleichen/  
 was auch versalken vnd bitter/ ist in diesem  
 fall auch in sonderheit schädlichen/ Dann sol-  
 che ding geben scharpffe feuchten/ davon der  
 harn geschärpffet wirdt. Doch merck/ daß  
 hierinn allein schädlich von sawren dingen/  
 was ganz vnd gar sauwer ist/ dann was ein  
 geringe sewre hat/ so wir gemeiniglich ein  
 Weinsure nennen/ dann auch ein solche sew-  
 re mit Zucker ein wenig benommen/ das ist in  
 diesem fall nützlich vnd gut/ die schärpff der  
 Materi zu dämmen/ als nemlich der saffe  
 von Granaten/ die nicht zu gar sauwer seyn/  
 vnd Agrest/ oder sawr treubel saffe / so auch in  
 der sewre gedämmet/ wie obgesagt. Aber der  
 Weinessig ist schädlichen/ 2c.

Weiter soll man in diesem gebrechen  
 auch in sonderheit vermeiden was die in-  
 neren Gäng in sonderheit eröffnet / vnd  
 den Harn treibt. Solcher vrsachen seynd  
 die



## Kochbüchlin für

Die brühlin von Erbsen / vnnnd was mäßig  
chel / vnnnd dergleichen harnntreibenden sündet  
berent wurde / schädlichen / vnnnd in sonderheit  
die Cappren. Was auch sehr hitzig vñ zick-  
net / soll man vermeiden / als alles scharff  
vnd räß Gewürk / was auch sehr feucht / soll  
man auch vermeiden / als Melanzen / vñ  
dergleichen Kürbiß frucht / vnnnd was sehr  
wässerig ist / als wolzeitige wässerige Pflau-  
sing / vnd Weintrauben.

So du nun einen solchen Patienten spei-  
sen solt / so bereite ihm alle seine Kost fast aus  
geschmackt / doch ein wenig zu süß / ges-  
nengt / Doch nicht zu süß / auß obgemeltem  
ursachen.

Das Brod so er essen soll / sey von einem  
subtilen Semelmehl / wol von Kleyen auß-  
gebeutelt / gebachen. Den Teig anzu-  
machen / seud reyn geschaben Süßholz in wasser /  
das soll nit sehr angesauert / oder gählet  
seyn / vnd ohn alles Salz gebachen. Was sol-  
ches brod auch hart gebachen were / soll man  
die Krust / oder hart gebrandt rinden darvon  
beschneiden.



Von Fleischspeisen magstu ihm Son-  
ders zeiten vom jungen Kitzlin oder Zick-  
n Fleisch / mancherley Fleisch bereyten.  
Aber Winterszeit halbgewachsen Hasen/  
auch vnderweilen Kalbfleisch / vnd Häs-  
elfleisch / so doch nicht vber eins iars alt.  
Junge Hühner sindt auch fast bequem / des-  
gleichen auch Fasan Kephühner / vnd derg-  
leichen / wo man sie haben mag. Aber Tauben/  
Wachteln / vnd alles wassergevögel soll  
man vermeiden/.

Sie mercke auch in sonderheit / daß alle  
Fleischspeisen nützer vnd gesünder seynd ge-  
dotten dann gebraten. Vnd wo man vber  
die mafi grössere lust hett zu gebratener Kost/  
soll man sie vorhinsieden / oder wol erschwel-  
en lassen / dann fänffzüglichen abtrüctnen / als  
ob sie gebraten weren. Doch soll man auch  
von solcher speiß nicht essen / was aussenhalb  
von hitz des Feuers in solchem braten ver-  
artet worden ist.

Von Fischen mögen harte kleine Fische  
zugelassen werden auß fliessenden Was-  
sern / Aber was von Fischen fast groß  
eibis ist / vngeschüppet / glatt / vnd  
schleimig/



## Kochbüchlin für

schleimig/ als al / Schleyen/ Kufolcken/ vnd dergleichen / die sind schädlich. Die Fische seynd auch allermassen / wie vom Fleisch gesagt ist/ nützlicher vñ gesünder mit halb Wein vñnd Wasser gesotten / dann gebraten / oder gebachen.

Die Wahlen mögen in diesem gebrechen ihre Frösch vñ Schnecken nützlichen brauchen:

Die Kost mancherley speiß anzumachen/ ist das frisch Baumöl viel bequemer dann die Butter/ sonderlichen von vnzeitigen Oliven außgepreßt:

Alter Käß ist in diesem fall verboten/ aber junger oder frischer Käß / der gar leiß/ oder wenig gesalzen / vñnd nicht vber zween oder drey Monat alt ist / den mag man wol brauchen/ doch fast mässiglichen/ dan darvon wirt auch seiner schleimigkeit halber / die scherpffe der Materi zum theil gedämmt.

Milch ist in diesem fall auch nützlich/ doch daß sie allein ohn all ander speiß genommen werd / vñnd mit Zucker süß gemacht. Solche Milch soll man auch nicht kalt/ sondern fast Lohwarm / oder inn solcher wärme



wärme wie sie gemolcken wirdt/eingenom-  
men werden. Auff die Milch sol man sich  
nicht sonderlichen oben / oder bewegen / son-  
der ganz still seyn / auch nicht darauff schlaf-  
en. Und wirdt von dem alten fürtrefflichen  
Arzt Auicenna in diesem fall die Schaffs-  
milch in sonderheit hochgelobt.

Von mancherley Brüßlin / mag man in  
diesem fall auch nützliche gute Süpplin be-  
reiten / vñnd Müßlin zurichten von Hirsen/  
Pfenig / Reiß / vñ andern dergleichen geschel-  
ten Kornfrüchten / mit guten feynsten Fleisch-  
brüßlin bereitet.

Zu anfang der Mahlzeit mag man ihn  
unterweilen ein frisch wenchgesotten Ey ge-  
ssen / doch ungesalzen oder gar wenig mit  
Sals essen.

Von Kochfräutern / zu Krautmüßlin / o-  
der anderen Speisen zu brauchen / dienen für-  
nemlich Lactic / Burkelfraut / Wiltten / oder  
Burckart / Binetsch / Mangolt / oder Beten /  
Doch daß man die erste Brühe hinweg  
schütt / darzu mag man auch Bur-  
retsch / vñnd Ochsenzungen  
bletter brauchen.



## Kochbüchlin für Von Getrânck.

**I**n farben sey der Wein mittelmäßig vnd von Kräftten / dann alle starke Wein soll man vermeiden / Er soll auch nicht scharpff / oder saur / sondern ein wenig süß träncklich seyn / Solchen Wein soll man mit Süßholz Wasser vermischen.

In andern eusserlichen dingen / halte man sich allermas / wie droben genugsamlichen angezeigt.

**Pflegung vnd haltung in Speiß /**  
Tranck / vnd allen eusserlichen dingen  
der Weiber / so kalter vnd feuchter  
natur halber vnfruchtbar sind.

### Das LIX. Cap.

**E**träget sich vielmahls zu / daß die jungen gesunden Weiber / so mit keinem mercklichen gebrechen behafft / doch vnfruchtbar / vnd zu der empfängnis vntauglichen seindt / welcher gebrechen kein sonderliche Cur erfordert / dann ordentliche

hab



haltung/ vnnnd gebürliche pflegung/ fürnem-  
lichen in essen vnnnd trincken/ vnd andern eus-  
serlichen dingen. Darumb wir auch dieses  
orths sonderliche Regeln ordnen vnnnd setzen  
wollen/ darnach sie sich wissen zuhalten. Bi-  
erstlichen die speiß belangend/ sol man wissen/  
daß alle Kost so inen fürgetragen wirdt/ oder  
deren sie sich gebrauchen/ leichter dāuung  
seyn sol/ guter narung/ vñ wenig oberflüssig-  
keit geb. So viel möglich zu gleich in wär-  
me vnnnd trückne temperiert. Das brodt/ so  
sie zu täglicher speiß brauchen/ sol auch weiß/  
rück/ vnnnd reyn seyn/ ein wenig gesalzen/ vnnnd  
mit Eniß gebachen. Von Fleischspeisen/  
ind am nützlichsten vñ bequembsten Hüner/  
oder Baldtvogel/ oder jung Hammelfleisch.  
Mit Mandelmilch mag man ihnen vnter-  
weilen fast nützliche Müßlin bereiten/ von  
Reiß/ Hiersen/ Pfemig/ vnnnd dergleichen ge-  
solter oder geschelter Kornfrucht kernen.

Wenich gesottene Eyer sind in diesem fall  
auch ein bequeme Speiß/ deßgleichen durch-  
gestrichene Erbes Müßlin/ Ziser Brühlin/  
vnnnd Krautmüßlin / darunter Fenchel-  
kraut/ Kerffeln/ Hisop/ Timian/ Sadanei/



## Kochbüchlin für

vnd dergleichen warme Gärten Kräuter ges-  
hacket/ fürnemlich Winters zeit. Was zer-  
he/ schleimig/ vnnnd Meußfleisch ist/ sollen sie  
vermeiden/ als Milch/ Râß/ gebachens/ vnd  
was von Leng bereitet wirdt.

Essig/ Agrest/ vnnnd alles was scharpff/  
saur/ vnd hainig ist/ weiß Wein/ vnd grob roht  
roht Wein/ seind schädlichen.

Ihr täglicher Trancß soll ein guter milder  
mittelmessiger Wein seyn in farden vnd sters-  
ckc/ am geschmack etwas rauhe. Sommers  
zeit/ sol er der hitz halber mit zuckerwasser ge-  
mischer werden.

## Pflegung vnd wartung in allen an- deren eusserlichen dingen.

**D**es Tages solle sie sich zimlichen  
oben vnnnd bewegen / auch vnter  
weilen das Haupt vnnnd Glieder wol  
bereiben lassen / Darmit die verschlossenen  
Dämpff ihren gebürlichen außgang haben  
mögen.

Zu dem schlaff ist genung sieben oder acht  
stunden/



stunde / Doch soll man Winters zeite mehr  
dann im Sommer schlaffen. Mit auffgerich-  
tem Haupt / vnnnd erhöchter brust sollen sie zu  
Bett ligen des Nachts / die eussersten Glied-  
er wol gedeckt / warm halten.

Weiter ist auch von nöthen / daß sie alle  
tag ihren bequemen Stulgang haben / sich in  
Speiß vnnnd Trancß mässig halten / vnnnd wo  
es möglich / soll man zu der Wochen ein tag  
abstinens halten.

Man soll auch allen vnmuth /ummer /  
forcht / schrecken / vnnnd zu grosse schamhaff-  
tigkeit vom Herzen vnnnd muth treiben / vnnnd  
so viel möglich / in ehrlichen wollust / vnnnd  
gebürlichen freuden leben.

## Pflegung vnd haltung der schwan- geren Weiber.

### Das LX. Cap.

**D**armit die Frucht in Mutter Leib  
zu rechter zeitigung / vnnnd gebürli-  
cher vollkommenheit komme / soll  
man sich in der empfangnuß auch fast  
b iij orden



# Kochbüchlin für

ordentlichen halten / vnnnd in sonderheit der-  
massen pflegen lassen / daß nicht mißlingung /  
oder anderer vnraht verursacht werde.

Vnnnd erstlich sollen die schwangeren  
Weiber / nach dem sie entpfangen haben / sich  
vor aller schweren vnnnd mühsamen bearbei-  
tung / oder vbung des Leibs hüten / fürnem-  
lich für jehem hinauff steigen an steigen / oder  
Lenttern / die Arm auch nicht zu viel ober sich  
halten / oder in die höhe strecken. Zu viel  
hitziger oder kalter Luffte ist ihñ schädlich /  
Sie sollen sich auch hüten vor vnmaßigem  
wachen / vnnnd vor vielem fasten / desgleichen  
vor allen dem / so hefftig vnn vnmaßig-  
lichen hitziget. Vnnnd ist der zorn / traw-  
rigkeit / oder forcht / den Schwangeren Wei-  
bern fast sehr schädlichen / vnnnd in sonder-  
heit viel vnkeuschheit treiben / nach der ent-  
pfengnuß.

In der Speiß sollen sie vermeiden / alles  
was fast scharpff vnnnd harnig / als Zwi-  
bel / Knoblauch / Senff / Essig / Salt / vnnnd  
alle hitzige Specereyen / oder Gewürz /  
fürnemlichen aber den Pfeffer / Saffran /  
vnnnd Zimmet Kinden. Wo sie aber von  
speiß



Speisen etwas würken wollen / sollen sie  
Nägelin / Muscatennuß / vnnnd Muscaten-  
blüt brauchen / vnnnd doch allezeit ein wenig  
berenttes Coriander Samens / oder ein wes-  
nig reingeriebener Corallen darunter ver-  
mischen.

Starcke weisse Wein / seynde ihnen nicht  
gut / insonderheit die fast subtil seind.

Viel Suppen oder Brühlin / seynd ihnen  
auch nicht nütz / desgleichen alle linderend  
oder purgierende arhenen / als wir hieoben  
auch viel weitleufftiger gehandelt haben / in  
einem besondere Büchlin / Regiment Büch-  
lin / oder Spiegel der Schwangeren Wei-  
ber / vnnnd Hebammen genandt.

**Pflegung der Weiber / welchen die  
Geburts glieder geschädiget /  
oder zerrissen.**

### Das LXI. Cap.

**D**IE Beermutter wirdt auß man-  
cherley vrsachen geschädiget / vnnnd  
verlehet / so dieses orts nit von nöten /  
vmb fürhe willen / zuerzehlen. Darmit ihnen



# Kochbüchlin für

aber fürderlicher geholffen werd / soll man  
ihrer also pflegen/ Darumb mercke erstlichen  
daß sie in diesem fall vermeiden sollen/ alles  
was versalken/ oder scharpff ist/ als fürnembs-  
lich alles Gewürk/ vnd solche stück/ so wir  
droben gnugsamlichen erkläret haben. Wei-  
ter aber für ein gemeine Regel/dienen alle spei-  
sen / die gute nahrung geben/ in feinem ge-  
schmack vbertreffen/ sie seyn dann ein wenig  
süß. Weiter mögen in diesem gebrechen  
keine sonderlichen Speisen bestimmt wer-  
den / dann nach dem sich der Enter er-  
get / sol auch die Speiß mancherley geän-  
dert werden/welcher man fein gewisse Regel  
setzen / oder eygentlichen bestimmen mag.  
Also soll auch von dem Getranck verstanden  
werden.

Der bewegung des Leibs halber/ ist von  
nöthen / wo solcher schaden heylen soll / daß  
man sich rühwig halt / So aber der Enter im  
Fluß ist / erfordert er zu mehrer reynigung  
messiger bewegung. An statt solcher vbung  
des Leibs / mögen auch die Glieder wol be-  
rieben werden / sonderlichen oben vmb die  
Schulter herum erstlichen fast gemacht an-  
gefa



gefangen / dann etwas hefftiger. Weiter soll man sich fast genau vnnnd messig halten / in Speiß vnd Trancß. Diemeil aber der Leib von langwirigkeit wegen dieses gebrechens fast gekrencket vnnnd geschwächet wirdt / sol man die Speiß also theylen / daß man sie des tags offimals / doch jedes mahl wenig speise.

Von bewegung des Gemüts / ist in sonderheit gut / daß man alle forche vnnnd schrecken außschlahe / vnnnd gute hoffnung hab in kurtzem gesundheit zuerlangen / Dann gute hoffnung / vnnnd starckes vertrauen zu der arzenei / befrefftiget vnd stercket dieselbige in ihrer wirkung.

**Pflegung vnd gebürliche wartung**  
der Weiber / so mit dem weissen  
Fluß beladen seyn.

## Das LXII. Cap.

**D**ieser gebrech wurde inn sonderheit durch gebürliche pflegung / vnnnd bequeme vnterhaltung Curiert /

b   v   Der



# Kochbüchlin für

Derhalben man sich hierinnen in sonderheit  
befeissen soll / also / daß man süße / vnd genü-  
lichen vermeide / alle grobe feuchte kalte speiß /  
die solche nahrung gibt / hardäunwig ist / vnd  
viel oberflüssigkeit gibt. Solcher ursach hal-  
ben soll man / fürnemlichen in diesem gebre-  
chen vermeiden alles feyst Fleisch / vnd was  
Weusicht ist / oder äderig / als die Füß von  
mancherley Thieren / vnd alles Fischwerck.  
Es sey dann / daß man unterweilen ein wenig  
gesalzener fisch zulassen wölle.

Alles geföchsel ist in diesem fehl vnd ge-  
brechen sehr schädlichen / Deßgleichen alle kal-  
te Kräuter / so zu feuchte genenget / als Lactul  
vnd Wurzelkraut / Binetsch / vnd dergleichen /  
Es were dann sach / daß man solche  
Sommers zeit fast messiglichen brauchen  
wölte.

Alle kalte feuchte Früchte soll man in die-  
sem fehl auch vermeiden / als fürnemlichen  
äpfel / wol zeitige Pflüsing / Melanzen / Be-  
ben / vnd dergleichen.

Milch vnd Käß seindt beyde schädlich /  
doch mag man unterweilen nach der speiß  
auch ein wenig von einem Schaffeläcker  
zulassen



zulassen / aber mit guter achtung / auff daß  
man ihm nicht zuviel thu.

Essig / Saurampfferkraut / Agrest / Po-  
nocranken / vnd Limonen safft / soll man auch  
vermeiden. Aber Sommers zeit / mag man  
doch in grosser hitz zu einem eindunck / Salz-  
en / oder kürze Brüßlin / ein wenig Granat-  
enöpfel safft / brauchen / nicht von den sauren  
en / sonder von den süßsen Granatenöpfeln /  
oder den sauren safft in seiner scherpffe gedäm-  
net / mit Zucker süß gemacht. So man aber  
zu den grünen Salzen grossen lust hette /  
sol man Saurampffer mit Melissen / vnd  
ein wenig krauser Balsamum zerstoßen / vnd  
in bequeme grüne Salzen von dem durch-  
getriebenen safft bereiten.

Das Brod / so dieser Patient brauchet / sol  
imlichen von Kleyn erbeitelt / doch nit zu  
eyn seyn / rechtmessig angescuret / oder ge-  
äfflet / vnd ein wenig gesalzen / &c.

Von Fleischspeisen soll man Sommers  
zeit auch junge Hünner vnd Hennen brau-  
chen / Aber zu Winters zeit sind Cappawen /  
die doch nicht zu feyst seyn / Kephünner / vnd  
alles Waldegevoßel in diesem gebrechen sehr  
nützlich



## Rochbüchlin für

nützlichen/vnnd gebreuchlichen. Winters  
zeit seynde auch junge Tauben gut / doch  
daß sie nicht zu jung seyn/dergleichen Wech-  
holter Zimmern / vnnd Turteltauben/vnnd  
Epinnwiderfleisch / oder Hämmeleisch/  
so nicht vber eins jars alt. Junge Kiehn  
mögen auch zu mancherley Kost bereitet wer-  
den.

Von nützlichen Kräutern/ so man in dies-  
sem fall auß den Gärten in die Küchen braus-  
chen mag / seynd diese am bequemesten/ als  
nemlich/ Burretsch/ Ochsenzung / Betho-  
nien/Fenchel/Hysop/Maioran/vnnd Sal-  
uey. Solche Kräuter mag man zu beque-  
men Krautmüßlin / vnnd mancherley Ge-  
richt brauchen/ als von Binetsch/Mangolt/  
Wiltten/ vnd dergleichen bereitet. Durchge-  
strichen Erbesbrühlin vnd Müßlin/ derglei-  
chen Ziserbrühlin / seynd in diesem fall auch  
in sonderheit nützlichen vnnd bequem/ Vnnd  
frische Hünner Eyer/ darvon mag man man-  
cherley guter Kost bereyten/xc.

Von Früchten dienen in sonderheit die  
Vincen Kern / vorhin in warmem Wasser  
wol erschwellet / dann mit warmen Luch-



lin wol abtrücket/ mit Zucker beset / vnd also  
so gessen.

Zu einem beyessen für den Lust/mag man  
in sonderheit auch nützlichen brauchen große  
se Kosein/ oder Meercreubel/ aber mit den ins  
neren Kernlin wol zerbissen / vnd zerfäuwet/  
vnd jederweil zwo oder drey kleiner weissen  
Marfilier Feigen.

## Von Getrânck.

**I**n diesem gebrechen des weissen Weis-  
bischen Fluß / dienet fürnemlichen  
großter Wein / der ein wenig herb oder  
rauhe sey/ vnd zimlichen stant von Wein.  
Des Sommers sol er gemischet werden mit  
gestühletem Wasser/ vnd soll man sich des  
Weins in sonderheit fast messig halten.

**Vorbereitung aller anderer eusser-  
lichen haltung vnd pflegung.**

**I**n der feuchter Lust / vnd feuchter trüb  
Wetter / fürnemlichen zu der kälte ge-  
neigt



## Kochbüchlin für

nengt / ist in diesem gebrechen fast schädlich /  
Darumb man sich in sonderheit darvor hüt-  
ten sol / auch in solchem Luste nicht für das  
Gemach gehen / welches wol getäset / vnd ge-  
heb vermacht seyn sol / vnd seinen tag von  
Aufgang der Sonnen her haben soll / oder  
von Mittag her.

Winterszeit sol man solchs Gemach wär-  
men / vnd den Luste darinn rectificieren mit  
einer hellen Fehrflammen / von dürem ges-  
undē Eichenholz / od' wo man es haben mag /  
von dürem Wechholter Holz / od' Kechholz.

In trübem neblichen Luste mag man sol-  
ches Gemach zu änderung des Lustes / auch  
wol mit folgenden Rauchfüglin veräuchen /  
die bereit also.

Nimb des schwarzen wolriechendē gum-  
mi Laudani, anderthalb quinten / weissen  
Weyrauch / Nägelin / des wolriechenden  
Confects / Gallia muscata, jedes ein halben  
quinten. Diese oberzehlte stück / soll man alle  
zu reinem puluer stossen / vnd mit ein wenig  
Terpentin in ein warmem Mörser wol in-  
corporierē. Dan drehe fleine runde füglin dar-  
von / der wirff eins auff ein brennende glut.

Sonn



Sommers zeit / sol dieser Patient den Abendluft in sonderheit vermeiden / sich auch weder den Mittags oder Mitnachts Lufft anwehen lassen.

Zu viel ruhig sein / ist in diesem gebrechen nicht gut / sondern man soll den Leib zimlicher massen oben vund bewegen / Doch gebüret solche vbung mehr den obern / dann den vndern Gliedern. Ist derhalben nütlichen / daß der Patient des Morgens vnderfiche sich von aller vberflüssigkeit zuentledigen / dann wider zu Beth gehe / vnd im den Rücken vnd die Arm wol bereiben laß.

Überflüssig schlaffen ist in diesem fall auch schädlich / fürnemlich so man des tags schläfft / Darumb sol man sich mehr zum wachen / dann auff den schlaff richten / also / daß man des nachts nicht vber sieben stunde schlaffe. Wo es aber sachwer / daß man des nachts nicht geschlaffen hett / als fürnemliche Sommers zeit / mag man den mittags schlaff interweilen zulassen / Doch / daß bey zwounden zum wenigsten auff das Essen verschienen seyn / Also verstehe auch des abends gegen der nacht. Zum schlaff soll sie nimmer rücklin



## Kochbüchlin für

rücklingen / sondern allzeit auff einer beyder  
seiten ligen / mit auffgerichtetem Haupt vnd  
Brust / wol zugedeckt / 2c.

In diesem fehl vnd gebrechen / sol man sich  
auch in sonderheit mässig halten in speiß vnd  
tranc / dann von wegen überflüssigkeit der  
speiß / wirdt die däumung gehindert / welches  
in diesem fall fast schädlichen ist.

Von anfechtung vnd bewegung des Ge-  
müthes / halt man sich so viel möglich zu  
freuden / Wiewol geringer zorn in diesem fall  
auch nicht allzeit schädlichen ist.

Gebürliche haltung vnd pflegung  
der Weiber / so mit hefftigem Mui-  
terweh geplagt werden.

## Das LXIII. Cap.

**D**IE Mutter bringet den Wabern  
mancherley gefehrlicher gebrechen /  
also / daß sie etwan für todt vnters-  
pfündtlich niederfallen. Welche aber nun  
zu solchem gebrechen genenget seyn / die sol-  
len



len sich in sonderheit wol halten / daß sie sol-  
cher tödtlichen gefehrlichkeit entgehen mögen /  
Dann sie vnterweilen / wo man ihnen nicht  
schnell zu hülff kömpt / darvon ersticken.

Darumb sollen sie vor allen dingen ver-  
meiden alle speiß die da stopffet / deßgleichen  
auch alle grobe schleimige speiß / alles feyst  
Fleisch / vnd was zeh / äderich / vnd schleimig  
ist / feyste grobe Fisch / vnd gar nahe alles  
Fischwerck / außgenommen die Fleinen hars-  
en schüppigen Fischlin / welche man vnter-  
weilen zulassen mag / doch fast wenig / vnd  
recht wie sich gebürt / bereydet / als nemlich /  
mit rohten Dosten / oder Wolgemut / mit  
halb Wein oder Wasser / vnd Essig abge-  
kotten.

Von Fleischspeiß soll man in diesem fall  
das Schweinen Fleisch in sonderheit ver-  
meiden / deßgleichen die Ratten / Kröß / oder  
angewendt der Thier / vnd was schleimig  
ist. Solcher ursach halb seyndt auch die  
Hirn nicht nützlichen / Deßgleichen alles  
grob Fleisch / als Kindesfleisch / vnd hirs-  
en Wildpredt. Man vermeide auch  
alles Geföchsel / außgenommen Erbesbrüh-  
lin /



## Kochbüchlin für

lin/Ziserbrühlin/vnd Faseln. In diesem fall mag man auch kühlende ding nicht brauchen ohn schaden/dann alles was kältet/sol man in diesem gebrechen vermeiden / als kalt wasser trincken / alle kalte obsfrucht/ Eactictraut/ Burkelfraut/ Pomerangen safft / Limonen safft/ Agrest/ Essig/ vnd dergleichen/ ist alles fast schädlichen.

Aber nützliche vnnnd bequeme speisen so man in diesem fall brauchen sol vnnnd mag/ seyndt die da rechtmessig temperiert seyndt/ in ihrer Qualitet nicht sehr kühlend/oder unmaßiglichen hitzigen / vnnnd leichtdauwig seyndt/ gute Nahrung geben / vnnnd wenig verflüssigkeit/ gebürlicher weiß bereyt / vnnnd mehr gesotten dann gebraten / als junge Hünner/ Kephünner / vnnnd alles dergleichen Waldgevoßel / die von ihnen selber seyst/ oder gemestet seyn/ Solche mag man Sommers zeit niessen vnnnd brauchen/ aber Winters zeit dienen die Cappawen vnnnd Hämelfleisch.

Von Eyern mag man in diesem gebrechen aber fürnemlichen vom Dotter gar mancherley guter speyß bereyten / dann sol



the in diesem fehl erwehlet / außgenommen  
die hartgebratnen Eyer.

Das täglich getranck inn diesem gebre-  
chen / sey guter milder Wein / zimlicher stärke /  
mittelmässiger substanz / vnd fürnemlich  
chen weiß Wein.

Von fruchten werden zugelassen Pineen /  
vnd süß Mandelfernen / mit Zucker bezogen /  
mehr zum lust dann gemeiner speiß gessen /  
vnd etliche Feigen / so man Marsilier Fei-  
gen nennet.

## Pflegung vnd vorberentung in allen eusserlichen dingen.

**D**er Alter Lufft ist in diesem fehl vnd ge-  
brechen sehr schädlichen vñ zuwider /  
dañ er treibt die dünst vñ dampff hinc  
inwerts / vnd lasset sie nicht verriecken / oder  
auß dampffen. Zu vil hitziger lufft ist in diesem  
fall auch schädlichen / dann die humores, oder  
er feuchten werden darvon auffgewege. So  
ist d' grob trüb nüblich feuchtlufft auch schäd-  
lich.



# Kochbüchlin für

lich / vnd aller dämpffiger lufft / vnd für  
nemlichen die warmen Stuben / dann das  
von werden viel dämpff resoluiert. Aber sol  
chen Lufft soll man Sommers zeit wol er  
lufftigen / Winters zeit, mit hellen Feuer  
flammen wärmen.

Überflüssig schlaffen ist fast schädlichen/  
in sonderheit wo man balde auff das essen  
schläfft / so man sich ersättigt hat / wiewol  
vnmässig wachen auch nicht weniger schäd  
lichen ist / von erhitzung wegen. Doch  
ist es bequemer daß man in vielem wachen  
vbertritte / dann in vberflüssigem schlaf  
fen.. Des tags soll man auch gar nicht  
schlaffen / sondern des nachts mit warmer be  
deckung.

Den Leib sol man auch in sonderheit in  
diesem gebrechē mässiglichen vben mit sanfft  
ten erspacieren / Dann zuviel ruhen vnd  
müßig seyn / ist auch schädlichen. Solche v  
bung vñ bewegung des Leibs sol auch zu rech  
ter bequemer zeit beschhehē / also dz der Magen  
der speiß durch die abdäuwung entledigt / vnd  
sich der ganz Leib von aller vberflüssigkeit  
gereyniget hab. Nach solcher bewegung  
ma



man ein stand ruhen/ ehe daß man die speiß  
nemme.

Von ansechtung des Gemüts soll man  
alle forcht ausschlahen / vnnnd gute hoffnung  
haben zu der gesundheit.

Gebürliche haltung vnd pflegung  
deren/so voller trübes vnreins Melancholisch  
geblüts/ mit ölschenckel / gebrochen Adern/  
vnd dergleichen Melancholisch gebre-  
chen behafft vnd beladen seindt.

## Das LXIII. Cap.

**I**n grobem trüben vnreinem schwar-  
zen Melancholischen geblüt werden  
gar mancherley innerlicher vnnnd euf-  
serlicher schädlicher gebrechen verursacht.  
Welche nun zu solchem genengt / die sollen  
sich folgender weiß halten vnd regieren. Erst-  
lich / daß sie nichts rohes niessen sollen/ son-  
dern daß solche speiß viel mehr ein art vnnnd  
engenschaft hab die rohigkeit zu dāuwen.  
Solche speiß soll auch nicht grob seyn/ So ist  
c iij auch



## Kochbüchlin für

auch alles was verstopffung verursache / in diesem gebrechen fast schädlichen / als was grob / zeh / vnd schleimig ist / oder sonst vonn seiner reuhe / vnnnd zusammenziehenden krafft wegen fast stopffet.

Weiter mercke auch / daß alle sehr kalte / vnd fast hixige speisen fast schädlichen seynd / darauß zu mercken / vnnnd eigentlichen zu schliessen / das die nützlichen speisen in diesem fall zu wärme vnnnd feuchte sollen geneyget seyn.

Das Brode welches der Patient zu täglicher speiß brauchet / soll man bachen vonn Weizen / von den Kleynen nicht zu fast außgebeutelt / auff ein Tag / zween / oder dreyer alt / vnnnd nicht darüber / zimlicher massen an gehäset / oder gesewret / vnnnd nicht fast hart gebachen / Wo es aber zu hart gebachen were / soll man die Rinden vnnnd Krusten vonn dem Brod hinweg nehmen / vnnnd beschlahen /c.

Vonn Fleischspeisen seyndt nütz vnnnd gut seynte Hennen / junge Hünner / berggevoegel / Doch daß solche seyst seyn / Dann etliche geben für / wo sie mager seyn / daß sie  
Welan



Melancholisch Geblüt geben / ihrer trüctne  
 halber. Vonn gemeinem Fleisch seyndt auch  
 in sonderheit nutz vnnnd bequem junge Kitzlin/  
 Kalbfleisch / vnnnd Spinnwider / oder Hams  
 nelfleisch. Solche speisen seynd besser / vnnnd  
 in diesem fall vnnnd gebrechen bequemer ge-  
 kotten / dann gebraten. So man sie aber doch  
 Luffts halber braten wolt / soltu die eussersten  
 hartgebratnen oder verdörret Kinden darvon  
 hinweg nehmen / 2c.

Grobfleisch / als Rühfleisch / Schweis-  
 nenfleisch / vnnnd Geyssen fleisch / sol man in  
 sonderheit vermeiden / gefalzen / vnnnd unge-  
 salzen / aber fürnemlichen das gefalzen dürr  
 Kündfleisch.

Alles Wasser Gevögel ist in diesem fall  
 in sonderheit schädlichen / deßgleichen der  
 mehrertheil Wildpret / als Hirzen Wildt-  
 pret / grosse Hasen / vnnnd dergleichen / so grob  
 Melancholisch geblüt geben / Doch seynd die  
 ungen Canin / oder Küniglin in diesem fall  
 nicht gar zu vermeiden.

Käsz ist fast schädlich / in sonderheit alter  
 fauler vnnnd versalkener Käsz.



# Kochbüchlin für

Von gekochsel oder Gemüß soll er sich in sonderheit hüten / als nemlichen vor Linsen/ vund Bonen/ Dergleichen vor allen groben Gemüß Kräutern/ vor Senff/ Ketsich/ vund Merrettich / allerhand geschlechte der Kollkräutter / vund in Summa was scharpff vund versalzen / das ist ihm alles zuwider.

Weych Eyer sind in diesem fall ein nützliche speiß/ doch daß man sie nicht zuvil brauche/ in sonderheit denen so die gebrochenen Adern voller Geblüts haben / dann das Geblüt wirdt von solcher Speiß vber die maß sehr gemehret / dann sie geben fast redliche nahrung.

Von Fischen mag man kleine harte Fischlin zulassen / die wol geschülpt seynd / mit halb Wein vund Wasser abgekottet.

Von obgemeltem Fleisch mag man nützliche Süpplin vund brühlin bereiten/ auch mancherley guter Neußlein machen/ von gerolten oder geschelten Kornfrucht Kernen/ mit Mandelmilch vund Zucker / welche in diesem gebrechen fast nützlichen vund gut seindt.

Von



Von Früchten zu der Speiß zum Lust zu  
niessen/ sind fast bequem mit Zucker bezogen  
Mandelfern/ vnd Pineen fern/ Meertrüb-  
bel/ vnd dergleichen.

Zum täglichen tranck soll man einen mil-  
ten Wein erwehlen/ der nicht zu starck/ noch  
kräftig sey/ auch nicht weiß Wein/ der dünn/  
subtil/ vnnnd durchdringend sey/ sondern zim-  
licher substanz/ vnnnd mehr zu rohter farb ge-  
neigt/ zimlicher stercke/ vnd mit Zuckerwas-  
ser vernüschet. Die vbung vnd bewegung  
des Leibs betreffend / ist zu mercken daß die  
ruhe befuchtiget / darumb sie in diesem ge-  
brechen bequemer dann die vbung/ oder bewe-  
gung des Leibs. Solche ruhe ist auch der  
geschädigten Schenckel halber / viel beques-  
mer / dann die vbung vnnnd bewegung/ davon  
solche schädigung erhitziget/ vnd die Materie  
heufftiger herzu geführt würde / Solcher  
vrsach halben ist die bewegung des Leibs so zu  
fuß beschicht/ in sonderheit schädlichen. Dar-  
umb soll man an statt solcher vbung die obern  
Glieder wol bereiben / als nemlichen die  
Schulter/ vnnnd Arme/ welche bereibung be-  
stehen soll auff zwo stunden des Morgens  
früh



## Kochbüchlin für

gens frühe / vnd auff ein stunde vor dem  
nacht imbiß. Doch daß man vorhin sich  
vor aller vberflüssigkeit reynige / vnd beyde  
abdümung beschehen seyn / als nemlich  
chen/im Magen/vnd in der Leber. Solche  
bereybung soll auch in geheb vermachten  
Gemach beschehen / darinn der Luft recht  
messig temperiert sey/nach art der zeit/vnd  
gegenwertigen Wetters. Wo auch der Pa-  
tient also vermöglichen were/ daß er sich je-  
hunde beublen vnd bearbeyten möchte/ were  
in diesem fall nütlichen vnd gut / Es were  
dann sach daß er hitz vom feurwerck darzu  
haben muß.

In schlaffen vnd wachen sol gleicher maß  
gehalten werden / dann vnmäßig wachen  
dörret vnd trücket sehr/ so gebiert vnmä-  
ßigs schlaffen / viel feuchtigkeit vnd flegma-  
tischen schleim. Doch verstehe hie daß solche  
vngleichung nicht beschicht in gleicher zeit/  
dan vij. oder viij. stunde zu wachen / werden  
auff xij. stunden vergleicht zu schlaffen/dann  
vom schlaff wirdt der Leib in vij. oder viij.  
stunden eben also vil geseuchet/ als er von xij.  
stunden wachens getrücket wirdt.

Viel



Ziel fastens/ oder sonderlichen abbruch  
leiden in diesem fall/ ist nicht nützlich/ dann  
die feuchten werden darvon verdörret vnnnd  
verbrennet werden/ Darumb ist hierinn die  
mäßigkeit in sonderheit zu loben.

Von anfechtung vnnnd bewegung des ge-  
müths/ dienen allein die/ darvon der Leib zim-  
liche vnnnd rechtmäßige getemperirte wärme  
empfalet/ als frölichkeit/ vnd getroster mueth/  
Aber trawrigkeit/ vnmuth/ forcht/ vnd schre-  
cken/ seynde ihrer erkältung halb schädlich/  
wie auch zorn/ wüthen vnnnd toben der erhit-  
zung halben. Darumb solche Affect so viel  
möglich/ vom Sinn vnnnd vom Herzen ge-  
trieben werden sollen.

Gebürliche wartung deren so mit  
dem schmerzhafften gebrechen des Po-  
dagrans behafftet seindt.

### Das L X V. Cap.

**D**ieser gebrech hat bey dem Gemeyn-  
nen Man den namen etlicher ort be-  
kommen / daß er der reichen Leuth  
frantzheit/



## Kochbüchlin für

Franchheit / oder sucht genandt wurde / dann er dieselbigen den mehrern theil behaffe / so ihrer am besten wissen zu pflegen / Dann dieser gebrechen in sonderheit fleissig wartung erfordert / wo man dem schmerzhaften unleidlichen gebrechen unterstehen wil eines theils zufürkommen.

Vnd werden in diesem gebrechen etliche sonderliche Regeln gesetzt / deren man sich erst gemelter vrsachen gebrauchen muß. Vnd für das erste / daß man gute auffmerksamkeit hab / nur was speisen der Patient gespeiset werden sol / dann hieran nicht wenig / sondern groß gelegen. Die speis sol man auch wol kauen vnd in einer Mahlzeit mit mancherley speis / oder Gericht vnd trachten essen / sondern man soll sich des Imbiß mit einer Gericht vnd trachten benügen lassen / oder auff's höchst mit zweyen.

Weiter soll man auch nicht zu lang vber der Mahlzeit verziehen / sonderlich im Nachtmal / also / daß man viel geschwätz treibe / vnd also langsamer verziehe / sondern man soll die speisen Gebürlicher weiß hinweg essen / vnd darzwischen zu bequemer



mer vermischung auch mäßiglichen trincken/ Doch nicht in der erste / sondern wann man ein gute Portion gessen hat.

Weiter ist zu merken / daß man auch in sonderheit vermeiden sol alles was kältet/ vnnnd was auch kalt an ihm selber ist / vnnnd alle saure Kost / vnnnd fürnemlich vor scharpffen Weinessig. Doch was nicht zu gar saur / sondern in der seure etwas milder/ das mag Sommers zeit zu einer kühlung nützlich gebraucht werden / als Granatenöpfel safft/ Quitten safft/ Sauwrampfser safft/ Sanct Johans treubel safft/ vnnnd dergleichen / welch nicht allein in solchem fall vnnnd gebrechen vnschädlichen / sondern etlicher massen behülfflich seynde.

Weiter soll man gänzlich vermeiden alles was dünn / Wässerig / vnnnd subtil Blut gebiert / welcher vrsach halben in diesem gebrechen inn sonderheit vermitten werden sollen etliche Gartenkreuter / so man zu mancherley Gemüß pfleget zu brauchen / fürnemlich Binctsch / oder Spinat / Mangolt / oder Bethen / junge Kürbiß/



## Kochbüchlin für

Kürbiß / vnd dergleichen. Als alle feuchte  
Obfrucht / von welchen wir hernach weiter  
sagen werden / Desgleichen sol man sich auch  
weiter hüten vor allen dem / darvon die humo-  
res, oder feuchten redimirt / oder subtilirt  
werden / vnd die geng eröffnet / damit solche  
desto leichtlicher in fluß kommen / als nams-  
lich vor scharpffem Gewürz / als Pfeffer/  
Zimmet / Safran / vnd dergleichen / als Zwi-  
beln / Knoblauch / starcken Wein / sonderlich  
vor weissen wein.

Die speisen so in diesem fall gebrauchli-  
chen / sollen wenig vberflüssigkeit geben/  
leichtdäuwig seyn / wol führen / oder reichliche  
Nahrung geben / doch nicht zu vberflüssig/  
darmit das Geblüt nit zu sehr gemehret wer-  
de / Derhalben man sich der fleisch speisen in  
sonderheit mässigen soll.

Das Brod so er zu täglicher speiß brau-  
chet / soll von gutem Weizen gebachenseyn /  
nicht gesalzen / auch nicht hart gebachen /  
auffs aller höchst zweyer tag alt. Wors auch  
zu hart gebachen were / soll man die Krusten  
oder Rinden darvon schneiden / vnd wol be-  
schlahen.



Von Hirsen / vnnnd Pfenig / oder dergleichen gerollten vnnnd geschelten Kornfrucht kernen / mag man in diesem fall auch nützliche Müßlein bereyten / mit guten fleischbrühen gekocht / sarnemlich Sommers zeit / aber Winters zeit Reismüßlein / mit Mandelmilch vnnnd Zucker bereydet. Von guten fleischbrühen mag man auch Süpplin vnnnd Brodtmüßlein bereyten / Doch seynd solche Brühhlin nicht bequem die ein eröffnende krafft haben / als Erbsen / vnnnd Biserbrühlein / vnnnd die brühlin von Kollkraut / Dergleichen seindt auch nicht nütz die hitigen harntreibenden stück / als Fenchel / Kümmel / gelb Rüben / Eniß / vnnnd dergleichen. Linsenbrühlin / vnd solche Müßlein mögen unterweilen nützlich zugelassen werden / doch daß man die erste brühe darvon hinweg giesse.

Vonn Kochkräutern / so man auß dem Krautgärten inn die Küchen braucht / dienet inn sonderheit der Sauerampffer / vnnnd brenndt Wegerich kraut / vnnnd Krautmüßlein von etlichen Gemüßkräutter / Doch daß ihnen die schädlichkeit benommen werd /  
mit



## Kochbüchlin für

mit Salben vnnnd Hysop bereit. Winters  
zeit mag man vnterweilen an statt der Fleisch-  
spensen auch weyche Eyer suppen / vnnnd  
von Eyern auch mancherley Gericht berei-  
ten / mit einer Salsen / oder kurze brühlin/  
Sommers zeit von Sauwerampffer / a-  
ber im Winter von Hysop vnnnd Salben ab-  
bereytet.

Von Fischspeisen mögen kleine schüps-  
pich Fischlin zugelassen werden / als Hecht/  
Versung / vnnnd dergleichen / mit halb Wein  
vnnnd Wasser abgekottet / vnnnd Salsen dar-  
zu bereyt zum bequemen Eindunck / von  
Saurampffer / Granatenöpfel safft / vnnnd  
dergleichen / oder mit Essig abbereytet/  
Dem seine scherpfte vnnnd seuvre benommen  
ist mit Gersten / Rosen / oder Meertreu-  
bel.

Von Fleischspeisen seynd bequeme was zu  
trückne geneyget / von Natur / oder durch die  
bereitung des kochens. Darumb Sommers  
zeit wildpred von einem Kochbüchlin fast nütz-  
vnd gut ist / Aber Winters zeit Hammel / od  
Spinnewider Fleisch / so eins jars alt seynd.  
Von Vögeln / mag man nützlich brauchen  
alles



alles Waldtgevögel / vnnnd fürnemlich die  
Turteltauben. Junge Hünlin seynd Som-  
merszeit auch bequeme / aber Winterszeit  
Cappaunen / Aber alles solch Fleisch ist ges-  
ünder gebraten dann gesotten. Vnd dar-  
mit man den Lust vnnnd appetit anreize / mag  
man furze Brühlin darvber machen / oder  
bequeme Salsen darzu bereiten / mit Pos-  
meranken / oder Granaten safft / mit Zucker  
ein wenig süß gemacht / darmit ihm nun die  
scharpffe sewre vergehe.

Vonn Früchten soll man / wie auch in  
Furzem obgemeldet / vermeiden alle fast  
feuchte Frucht / die ein feucht wässerig Ge-  
blüt geben / als Pflaumen / vnd Pfirsing / die  
wol zeitig seynde / Kirschen / Melanzen / vnnnd  
dergleichen.

Zu der Speiß mag er aber nüklichen ges-  
brauchen / Zwiabeln / frische Meertreubel /  
oder Rosenn / der weissen Marsilier Teygen /  
doch soll man solcher Frucht fast wenig ge-  
nießen. Nach der Mahlzeit den Magen  
zubeschliessen / mag man nüklichen vnter-  
weilen gebrauchen / einen schnitz oder zween  
von gebraten Quittenöpfel / oder Byren /



## Kochbüchlin für

in der äschen gebraten. Harte truckene Pflanz-  
sing / die sich von den Kernen wol abschelen/  
mögen in diesem fall auch fast nütlichen ge-  
brauchet werden / doch nicht zu viel. Winters  
zeit mag man auch Pineenkern brauchen/  
doch vorhin im Wasser wol erschwellet / dann  
mit warmen Lichlin wider abgetrucknet/  
vnd mit Zucker beseet. Mit Zucker bezos-  
gene Haselnuß mögen auch nütlichen ge-  
brauchet werden.

## Von Getranck.

**D**em getranck / soll man in dieser kurt-  
zen Regeln in sonderheit wol achtung  
nehmen / nemlich / daß der Wein in  
diesem gebrechen / von den fürnembssten ärzten  
gar zumahl verbotten ist / vnd in sonder-  
heit grober trüber Wein. Diweil aber  
solches in diesen Landen fast schwerlichen/  
nemlich / daß man sich des Weins gar ent-  
halte / So wollen wir doch etliche fürneme  
wolerfahrne ärzte / daß man sich des  
Weins zum wenigsten ein Jahr oder zwey  
enthalte / Dann in diesem gebrechen nichts  
schädlicher ist / wann die Wein frantzheit/  
also



also / daß auch vnser Podagriscen sich deß  
Weins nicht enthalten / oder messigen mös-  
gen. Darumb sie sich doch desselbigen als  
messiglich gebrauchen sollen / als immer  
möglichen / dieweil sie seiner / wie oben gesa-  
get ist / nicht gar entrahten mögen / Vnd die-  
net in diesem fall vor anderen allen der rothe  
Wein / so ein wenig rauhe ist / Sommers-  
zeit gemischt mit gestühletem Wasser / viel  
aber Winterszeit mit Honigwasser / viel  
oder wenig / nach dem der Wein starck / oder  
kräftig.

Von gebürlicher berentung vnd  
pfllegung / in allen eusserlichen notwen-  
digen dingen.

**I**n das aller erste / soll man Winters-  
zeit in sonderheit guten temperierten  
Lufft erwehlen / zu ringer wärme ge-  
naget / Aber Sommerszeit zu bequemer  
kühlung / doch ohne feuchte / dann von der  
feuchtigkeit lassen die Gleych der Glieder  
nach / vnd werden fast gelümet / vnd ge-  
schicket die herzu fließend materi zu entpfan-  
gen / vñ anzunemen / Darumb man in diesem  
d ij ger



# Rochbüchlin für

gebrechen alle feuchte wohnung in sonderheit  
fliehen soll/ als an Pfützen / Sümpffen/ vnd  
dergleichen feuchten orten. Aber sonderlich  
in Gemachen soll man solchen Lufft vermei-  
den / dann nidrige feuchte verdumpffne Ge-  
mach in diesem gebrechen in sonderheit fast  
schädlichen seynd. Der scharpffe Lufft so von  
Mitnacht her wehet / ist auch fast schädlich/  
deßgleichen ein jeder grober trüber neblichter  
Lufft.

Sommers zeit soll man sich auch in son-  
derheit hüten / deß abends vor dem Mons-  
schein. Winters zeit / so auch der Lufft von  
Natur kalt vnd feucht ist / soll man sich mit  
gutem warmem Bedecke / Kleydern / vnd  
Gewandt vor fälte wol bewaren/ fürnemlich  
mit den warmen Fuchßbelgen/ welches Fut-  
ter in diesem fall in sonderheit nützlich vnd  
bequem ist.

Das Gemach soll man in solchem Wet-  
ter auch in sonderheit wärmen mit hellem  
Feuerlein/ von gutem durren Eychen oder  
Büchen holz / fürnemlichen / wo man es ha-  
ben mag / von gutem dürrer Bechholter  
Holz. Man soll auch solches Gemach  
wol



wol beräuchen mit nachfolgender beräuchung.

Nimb weiß weyrauch/ scharpffes außgeschnittens Zimmetts / Muscatennuß/ Nägeln/ Muscatenblüt / jedes ein halb loth/ Diese stück stoß alle zu reynem Puluer inn einem warmen Mörser/nimb also viel Styracis liquidæ darzu ( ist ein weych flüssig wolriechend gummi ) daß es an einander befebe/ darvon berente kleine kuglin / der wirff eines auff ein glüendt kölin.

Wiewol die Glieder vnd Gelenck der selbigen vonn Übung vnd bearbeytung des Leibs gestärket vnd bekräftiget werden/ soll man sich doch messig hierinnen halten/ in sonderheit daß man die Schenckel nicht zu gar sehr bemühe/ es sey gleich von gehen/ oder langem stehen/ oder andern dergleichen Übung vnd bewegung der Schenckel/ darvon sie bemühet werden. Solche messige Übung soll auch zu rechter vnd bequemer Zeit beschehen/ wie zu viel mahlen angezeyget worden. So aber solche Übung füglich nicht beschehen mag / soll man die oberen Glieder/ als nemlich/ die Arm vnd Schul



## Kochbüchlin für

lern messiglichen bereiben/ Aber der schmerz-  
hafftigen Schenckel mit solcher bereibung  
verschonen.

Hie mercke auch in sonderheit/ daß warme  
Fußbäder / in diesem gebrechen auch sehr  
schädlichen seyndt / dann die Gleych werden  
darvon erweycket / vnnnd erlahmet / vnnnd die  
humores / oder feuchten beweget. Darumb/  
wo es in diesem gebrechen von nöthen wehre/  
die fuß zu waschen / oder zu reynigen / solles  
nicht mit Wasser / sondern mit Laugen ges-  
chehen / welche doch nicht zu scharpff sey / dar-  
inn soll man ein wenig Salz thun / vnnnd ein  
wenig roter edler Rosen darinn sieden lassen.  
Doch mercke / daß solche wäschung auch nit  
beschehen soll / wo jekundt solcher gebrechen  
vorhanden ist / sondern wann der Patient kei-  
nen schmerzen fühlet.

Unkeuschheit ist auch in diesem gebrechen  
verboten / vnnnd fast schädlichen / fürnemlich  
auff die speiß / vnd ersättigung.

In diesem fall ist schlaffen nützlicher / daß  
wachen / Die rechte zeit zu schlaffen / ist auff  
siben oder acht stunden / fürnemlich zu nacht /  
vnnnd nicht vnter tags / es sey dann in sonder-  
heit



heit notwendig / auß gewonheit / oder ander  
rer ursach halb. Das Beth soll auch nicht zu  
wenich seyn. Er leg sich auch nicht nider / es  
sey dann vor der Mahlzeit zwu stunden vers  
lauffen / dann baldt auff die speiß schlaffen / ist  
der aller schädlichsten stück eins in diesem ge  
brechen.

Von bewegung des Gemüths / vnnnd der  
gleichen anligen / sol man sich in sonderheit  
hüten vor zorn / wüthen / trawren / vnmuth /  
Kummer vnnnd herkenlendt / dann solche alle  
diese gebrechen mehr fürdern vnnnd mehrren /  
dann hinderen / oder vertreiben.

Hosen vnnnd Schuhe sollen auch nicht zu  
eng anligen / an den Schenckeln vnd Füßen.  
Man soll auch nicht auff rauhem vnd vnebs  
nen Weg gehen / oder sich viel anstossen / dann  
dai von wirdt der schmerzen erwecket vnd ge  
mehret.

Gebürliche haltung vnnnd pflegung  
in zeit der Pestilenz / vnnnd  
vergiftes Luffts.

Das LXVI. Cap.

o iij

Dies



# Kochbüchlin für

**S** Zeweil die fürnemste vrsach in die-  
sem gefährlichen gebrechen / darvon  
der Mensch vergiffet / vnnnd infici-  
ret wirdt / vonn allen erfahnen ärzten dem  
vergiffen Luftt zugemessen wirdt / wollen  
wir erstlich ein nützliche vnterrichtung setzen/  
wie man solchem vergiffen Pestilenzischen  
Luftt mütlicher weis widerstandt thun mö-  
ge. Vnnnd ist aber kein besserer / noch ge-  
wisser Regel / dann denselbigen / so viel jinner  
mütlichen / fliehen vnnnd vermeiden. Wo a-  
ber solches nicht wol oder füglich beschehen  
mag / soll man sich doch genzlich innen hal-  
ten / vnnnd nicht viel an den Luftt gehen / auch  
sich an solches orth nicht begeben / da unge-  
sunder vergiffter Luftt versperret / oder gefan-  
gen / also / daß er keinen freyen durchgang  
haben möge. Darumb man die versamb-  
lung des Volcks / oder vieler Personen in  
sonderheit scheuen / vnnnd vermeiden soll/  
sonderlich an der enge / sich auch denselbigen  
nicht nehen / oder wo man zu sprache käme /  
vnnnd den Athem desselbigen / der vergiff-  
tet were / nicht auffschöpfen / oder in sich  
ziehen.

Diese



Diese zeit soll man auch weder frembde  
Kleyder / Gewandte / oder dergleichen brau-  
chen / so viel inimer möglichhen / vor vnnnd che  
man auch in diesem gefehrlichen gebrechen  
auß dem Gemach an die Lufft gehe / soll man  
das Angesicht / Hende / vnnnd die Arm / zu  
Sommers zeit / so es fast warm ist / vorhin  
wol nezen vnnnd erwaschen / mit gutem Ros-  
senwasser / Sawrampfferwasser / vnnnd Ros-  
sen Essig / ein wenig vermischet / eines als viel /  
als deß andern.

Wannen hitzigen Lufft soll man flichen /  
es sey in der zeit deß Jahrs / oder in hitzigen  
Gemachen.

Winters zeit / oder in kaltem trüben nebs-  
igen lufft / sol man das Gemach sittiglichen  
wärmen mit gutem gesunden durren Holz  
von Bechholter / vnnnd dergleichen / oder Kes-  
enholz. Du magst auch in solchen Gema-  
chen den Lufft füglichen ändern / oder rectifi-  
cieren mit bequemer beräuchung / auff diese  
folgende weiß bereit.

Nimb weissen Benrauch / frischer fey-  
ter Nägelin / Ochsenzung Blümlin / gelb  
polt riechendes Sandels / Bechholter gumis  
d v mi /



# Rochbüchlin für

mit / jedes ein halb quinten / Ampffer zweien  
Scrupel / Aloes oder Paradeiß holtz / vier  
Gersten Körnlin schwere / Bisam zwey Ger-  
sten Körnlin schwere.

Diese stück alle zu reynem Puluer gestos-  
sen / stoß wol zusammen mit ein wenig Ter-  
pentin / vnd drehe kleine Küglin darvon / der  
Ioltu eins auff ein glütlin werffen.

So man auch auß dem Hauff / oder Be-  
mach an den Luft gehen will / soll man ein  
wenig Zitronen im Munde halten / oder ein  
wenig der wolriechenden gelben Rinden von  
Citrinaten Opffeln wol zerkauwen. Vnd  
mercke in sonderheit das es fast nutz vnd gut  
ist / das man alle zeit das Angesicht von dem  
abwende / welcher mit dir redet.

Von dem Regiment vnd ordentlicher  
haltung in Speiß vnd Trancck / soll man  
alle vnneßige fülle vermeiden / fürnemlich  
vor sehr böser schädlicher Speiß / vnd in  
sonderheit vor dem Obs / dann in diesem fall  
alle feuchte Speiß / vnd was befeuchiget /  
gar sehr schädlich seynde. Wiewol man  
auch alle grobe Speiß vermeiden soll / was  
verdäunwig ist / vnd auch was schnell faulet



oder leichtlichen zerstört wurde/ als alle feuch-  
e Speiß/ so auch ein wärm darmit haben/  
Vnd wiewol vnmaßig fülle sehr schädlich/  
so ist doch zu grosser abbruch auch nicht be-  
quem/dann der Leib vnnnd innerliche Glieder  
darvon erkündet/ vnnnd vnmassiglichen erhit-  
iget werden. Kalter tractner Speiß soll man  
ich in dieser zeit in sonderheit gebrauchen/  
durch die bereytung zu solcher Qualitet als  
ein geneyget/ als mit Essig/ Agrest/ Granat-  
en/ Pommeranken/ vnd Limonen safft also  
bereydet/ vnd angemacht.

Starcke Wein die trüb oder süß seynd/  
soll man vermeiden/vnnnd einen guten zimli-  
chen Wein erwählen / denselben vermische  
nach dem es in der zeit ist/ viel/ oder wenig/  
nach dem auch der Wein starck.

Was nun hierinnen weiter von nöthen zu  
wissen/ haben wir genugsamlichen in einem  
besonderen Büchlin von rechter Cur  
dieses sorglichen gebrechens be-  
schrieben/vnnnd in Druck  
verordnet.



# Kochbüchlin für

Wie man sich halten vnd regieren  
sol/in Speiß/ Trancß / vnd aller eusserlichen  
pfllegung/ so einer zu der Walsen/ oder  
Aussatz genenget/ oder darmit  
behafft were.

## Das L X V I I. Cap.

**I**n allen gebrechen / ist kaum ein  
schnoöder/ oder scheußlicher/ dann die  
Walsen/ oder Feldsucht/ Darumb  
sich mit höchstem ernst / vund grossen fleiß  
zu vnterstehen mit allem möglichem halten  
zu anfang diesem schädlichen gebrechen zu  
widerstehen / oder wo er vorhanden / vnd der  
Mensch darmit behaftet / daß er sich doch  
zum wenigsten solcher massen halte vund re-  
gier/ daß er nicht weiter verunreyniget werde/  
vund solcher gebrechen zu fast einwurzel/ als  
wir gnugsamlich/ vnd fast weitläuffig ange-  
zenget haben / in vuserer grossen Practic der  
ganzen Leibartzney.

So ferz aber die ordentliche haltung vund  
pfllegung betrifft inn dieser scheußlichen  
verunreynigunge / wollen wir erstlichen  
einen



einen anfang nehmen an der Speiß. Vnd soll man hierinnen für ein gemeine Regel halten/ daß alle Speiß vund Tranc in diesem gebrechen fast leichtdäuwig seyn sollen/ vund gute nahrung geben / dann die fürnehmste Intention in allen gebrechen von Melancholischer feuchte verursacht / ist erfeuchtung der trückene / welche erfeuchtung dann beschehen soll / mit erfeuchtender nahrung.

Vnd für das erste/ soll man einen solchen bresthafftigen sein brod bereiten / von gutem gesunden Weizen/ vund nicht vber drey tag alt werden lassen / Solch brod soll auch nicht zu gar rein von den Kleynen außgebeutelt werden/ doch zimlicher massen gehäset/ oder angeseuert / vnd nicht zu frühe gehalten/ noch zu hart gebachen/ ein wenig/ vnd nicht zu sehr gesalzen. Wo auch der Patient hitziger Complexion were/ möchte man nicht vnfüglich zu dem Weissenmehl auch Gerstenmehl vermischen/ vund also Brod darvon bachen/ das were in diesem fall bequemer / oder gesünder.

Von Fleischspeisen / so mag man ihm in  
sonders



# Rochbüchlin für

Sonderheit gute junge Hünner bereyten / die  
wol fenst oder gemestet seyn / darvon seynd die  
Brühlin in sonderheit nutz vnd gut / die Melancholische feuchtle zu ändern / vnd recuſcieren /  
Doch sollen die Hennen nicht zu alt seyn /  
keine vber zweyer Jar alt:

Es man auch solche Hünner in sonderheit  
speiset nach der lehre vnd meynung Nab  
bi Moyses / were solche Speiß in diesem ge  
brechen ein sonderliche vnd nützliche fürneme  
artzney / Also / daß man einen breyten Platz  
mit Reiß wol umbzeimet / vnd viel Hünner  
dahinein versperret / von allem Mist vnd vn  
sauberkeit wol außgekehret / also / dz sie nichts  
vnsaubers oder unreins essen mögen. Solche  
Hünner soll man speisen mit Gerstennmehl /  
mit Milch eingerühret / vñ der weissen Mar  
silier Feygen darvnter fein geschnitten / vnd  
ihñ Wassers genug darbey gesetzt. Aber die  
Brühlin von solchen Hennen die also geme  
stet worden / seynd vber die maß nützlich /  
kräftig heylsam vnd gut / vnd den Auß  
setzigen / oder Feldsiechen ein sonderliche be  
queme artzney.



Von Fleischspeisen dienet auch in sonderheit wol in diesem gebracht/ alles Waldtge-  
vögel / außgenommen was sich im Wasser  
helt/ vnnnd ernchret. Winters zeit so ist Hams-  
nelfleisch nützlich vnnnd gut/ aber Sommers  
zeit von jungen Riklin / oder Zicklin/ Kalbs-  
fleisch/ vnd jung Schweinenfleisch/ das doch  
nicht fett sey / als die jungen Spenferckeln.  
Von Wildtpredt dienet alles was jung vnnnd  
art fleisch hat / fürnemlich aber die jungen  
Lanin/ oder Rüniglin.

Von den Fischen / mag man zulassen  
leine hartgeschüpte Fisch / die inn lauterem  
arten fließenden Wasser gefangen werden/  
Über alle schleimige glatte vngeschüpte Fisch/  
oll man vermeiden / Doch darmit ihre  
schädlichkeit durch die bereytung von ihnen  
genommen werde / soll man sie mit halbem  
Wein vnnnd Wasser sieden / mit Petersilien/  
Rattkümmel / Fenchel/ Salbey / vnnnd  
ergleichen.

Frische weyche Eyer seynd in diesem ge-  
rechen in sonderheit fast nüt / fräfftig/ vnnnd  
ut/ fürnemlich so man sie vor anderer speis  
anfang der Mahlzeit einnimpt.

Von



# Kochbüchlin für

Von Kochfräutern Krautmüßlein/oder andere nützliche bequeme Gericht darvon bereyten / mag man brauchen Mangel / oder Binetsch / vnnnd fürnemlich Buttersch / vnd Ochsenzungen Bletter darzu nehmen / vnd Lactic / dann Sommers zeit solche in sonderheit nützlichen vnd bequem. Winters zeit / mag man die Salben / vnnnd Fenchel brauchen.

Zu seinem täglichen tranck soll man ihm erwehlen weissen claren lauteren Wein / der nicht zu starck sey / den sol man mit Zuckerwasser vermischen / nach dem er fast starck vnd fräfftig. Von rotem Wein mag er trinden / der nicht dick gefarbet sey.

Die mercke in sonderheit / daß man alle speiß vermeiden soll / die da baldt faulen / oder zerstöret werden / Darumb etliche wollen / daß man keine Speiß essen soll in diesem gebrechen / die da vber nacht gestanden sey.

Von Wurzeln bequemer fräuter / mag man Rüben / vnnnd fürnemlichen der langen fleinen Rüblin / Fenchelwurzel / vnnnd Buttersch Wurzel zu mancherley Speiß fürnützlich



nützlichen brauchen / Aber Zwibel / Lauch / Knoblauch / vnnnd dergleichen was scharpff vnd hännig / soll man vermeiden / vnd in sonderheit Milch / vnnnd Gewürk. Dann wo man hitzige scharpffe ding brauchet / mit denen so leichtlichen faulen / ist es in dieser suchte vber die maß schädlichen.

Vor allem Gemüß oder Geföschsel soll man sich enthalten / außgenommen die Erbsenbrülein / vnd Zise brülein / zc.

Von Früchten werden vnterweilen zugelassen süß Mandelfern / Rosen / oder Merstreubel / vnnnd Feigen / aber Castaneen / Nüß / Haselnüß / vnnnd Nespelen / soll man in diesem fall vnnnd gebrechen innsonderheit vermeiden.

In niessung der speiß soll man auch gute ordnung halten / also daß zuvor flüssige speiß erstlich / vnnnd die gröber hernach gesessen werde / innsonderheit so der Bauch verstopffet ist. Mann soll auch allezeit insonderheit dahin trachten / daß die speiß nicht allein nützlich vnnnd gut / sondern auch dermassen bereithyn / daß sie nützlichen / vnd mit lust eingenommen werden.



# Rechbüchlin für Von gehörlicher halcuna vnd pfle- gung anderer eusserlicher ding.

**I**n diesem gebrechen ist der warm lufft  
zu feuchte geneygt / am bequemst /  
doch daß solche feuchte nicht schädlich  
sey / als von Gewässer / Moß / Weib / La-  
chen / Pfügen / vnd dergleichen. Darumb soll  
man ihm ein lustig Gemach verordnen / vnd  
bereiten / das wol getäflit sey / vnd gesch  
vermacht / das seinen Lufft / tag / vnd röf-  
nung vom Aufgang der Sonnen her hab /  
an einem solchen ort / da er vor allem ge-  
stank / Dämpffen / dünnen / vnd fäulnis am  
aller sichersten. Vnd ist in diesem fall oder  
gebrechen die wärme der stuben / wie in diesem  
Land der gemeinbrauch / fast schädlichen / de-  
gleichen ein jeder verdumpffener / oder einge-  
sperrter lufft. Wo es dann sach were / daß sich  
solcher lufft zu kälte oder trüekne neigt / we-  
cher schädlich ist in gegenwärtigem gebre-  
chen / soll man in ändern / vnd rechsneten  
als nemlich / so man den lufft küle wil / sol man  
gemisch Gemach mit külendē kräutern / Land



vnd Graß besprenken/ mit Rosenwasser/ vnd  
Rosen Essig begieffen. Bequeme Krafftwas-  
ser von kühlenden Kräutern gedistilliret / mit  
Sandel / Campher / vnd dergleichen vermiz-  
schet / einen wolriechenden dampff machen/  
vnd in sonderheit mit der brühen darinn der  
wolriechenden gelben Citrinatennöpfel schei-  
len gesotten.

In grosser hitz vnd fälte soll man sich hü-  
ten / daß man nicht viel hin vnd wider gehe/  
oder sich in lufft begeben.

Der vbung vnd bewegung halb des Ges-  
nüths/ ist nütz vnd gut/ daß man sich vnter-  
weilen ergehe/ oder erspacier/ zu Ross/ oder zu  
fuß/ doch des morgens früh in der kühle/ so es  
hell/clar/ vñ frisch wetter: Vnd mag man sich  
zu fuß auff ein stunde / aber zu Ross auff an-  
derhalb stund solcher massen erspacieren/ daß  
auff solche vbung senfftiglich ruhen.

Des Morgens ehe daß ein solcher Pas-  
sient auffstehet / soll man ihn hin vnd wi-  
der wol bereiben/ vber den ganzen Leib/ also/  
daß man erstlich an Schenckeln anfahet/  
dann die Schulter vnd arm solcher massen  
wol bestreich / vnd den Leib mit rauhen  
e ij leinen



## Kochbüchlin für

leinen Tüchern. Wann solches beschehen/  
soll sich der Patient von allen überflüssigkei-  
ten wol entledigen / Wo solches nicht natür-  
licher weiß hinweg gehen wil / sol man ihn mit  
bequemer arzeney in solchem behülfflich seyn/  
in sonderheit dem Stulgang / welcher alle  
tag seinen gebürlichen gang haben soll / Wo  
solcher verhindert / soll man ihn mit beque-  
men stulzäpfeln anreizen / vnnnd derglei-  
chen safften linden vnnnd vnschädlichen pur-  
gierenden Arzeneyen. Dann soll man  
das Haupte auch fast sanfftiglichen keme-  
men / vnnnd hernach erst den Leib in obge-  
melter vbung bewegen vnnnd bearbeyten/  
dann wol darauff ruhen ehe daß man die  
speiß nennme / Solcher massen soll man sich  
auff ein stunde vor dem Nachtmahl vben/  
vnnnd wie obgesagt / zu bewegung / vnnnd be-  
quemer bearbeytung des Leibs / mit reitten/  
gehen / oder erspacieren. Doch soll man sol-  
che vbung nach der speiß nicht fürnehmen/  
es sey dann die speiß im Magen wol abge-  
dawet / als gemeynlich im spacieren etli-  
che stund beschicht. So er aber zwischen  
solcher bereibung ruhet / soll er furzwei-



lig/vnnd frölich seyn/so viel ihm möglich/al-  
len vnmutz/vnnd traurigkeit vom Herzen  
schlahen.

Vom schlaff soll man mercken/wiewol  
die gemeine zeit gemeyniglich gesetzt ist auff  
sieben stunde zu schlaffen/so mag man doch in  
diesem gegenwertigen fall wol biß auff neun  
stunde schlaffen / des nachts/oder tags/wie  
dann solches die notturfft erfordern/oder er-  
scheinen würde.

Sommerszeit soll man nicht in weys-  
chen Betthen schlaffen in diesem gebrechen/  
von wegen der vnmaßigen erhitzung der  
Glieder / Wann soll auch als wenig man  
mag / nicht auff der rechten seiten ligen/vnnd  
nicht weiters / dann so baldt man sich geles-  
et hat/mag man sich wenden auff die rechte  
seiten / so baldt aber der schlaff kömpt/lehre  
man sich vmb auff die lincke/ vnnd bleib also  
die ganzen nacht ligen biß an den morgen/ als  
dann mag man sich aber auff die rechten sei-  
ten vmbwenden/ damit die vberflüssigkeit zu  
ihrem bequemen außgang gerichtet wer-  
de.

Zu viel fasten / oder sich vnmaßiglichen  
e iij vberfüllen



überfüllen / seynde in diesem fall beyde schäd-  
lichen / Darumb ist am aller bequemsten / daß  
man des tages allein zwö Mahlzeit halte vnd  
sich fast messiglich halte in allen dingen /  
Doch zum morgen Mahl genaurer / dann  
zum Nachtmahl / dann die natürlichen kräfte  
wirken daß des nachts / dann zum tage.

**Pflegung vnd wartung deren so  
mit Raud / Grindt / vnd schädigkeit ver-  
vornreiniget seyn.**

## Das L X V I I I. Cap.

**I**n vnreinem bösen schädlichen Ges-  
blüt wirdt die Haut in mancherley  
gestalt vornreiniget / als mit Raud /  
Grindt / vnd schädigkeit / Aber solches geblüte  
zu erleutern / erklären / vnd reinigen / dienet  
nicht wenig bequem auffmerckung in speiß /  
tranc / vnd dergleichen pflegung / Darumb  
wir ein sonderliche ordnung setzen wollen /  
wie sich dieselbigen halten sollen / daß sie sol-  
cher vornreinigung / die fast gemein ist / bald  
entlediget werden.



Zum ersten so viel die Speiß an r:fft/ ist zu merken / daß man in diesem gebrechen fürnemlich vermeiden soll all's was scharpff ist / vnnnd hitzig / darvon das G:blüt entzündet / oder verdorret werden möcht / als Zwibeln / Knoblauch / Gewürk / starck Wein / vnnnd Milchspeisen / vnd was fast süß ist / dann solches leichtlich in scharffe Gallen verwandelet wirdt. Was aber leichtdauwig ist / vnnnd gute Nahrung gibt / daß dicke: wol in diesem gebrechen.

Das Brodt so er täglich zu der Speiß brauchet / soll von gutem Weizen zimlichen reyn gebachen werden / nicht zu frisch / vnnnd nicht zu hart / Vnd so man zum Weizen mehl den dritten theil Gersten mehl nemme / were es viel besser. Solches Brod soll auch ungesalzen / vnd im bachen nit verbrennet / oder zu hart gebachen werden.

Von Fleischspeisen dienet in sonderheit junge Hühner / Rislin / oder Zicklin / Kalbsfleisch / Spinnwider / oder Hammelfleisch. Lephüner / Turteltauben / Bachtelin / junge Tauben / vnnnd ander Baldevoegel / seynd er hitzigkeit halber schädlich.



## Kochbüchlin für

Vonn obgemelten Fleischspeisen mag man die brühlin auch in sonderheit kochen / vnnnd gute Süpplin darvon bereyten.

Von Fischwerck mag man in diesem gebrechen zulassen klein vnnnd groß Fisch / Doch daß sie hart vnnnd schüppecht seyn / inn süßen fließenden Wassern gefangen. Die im Meer gehen / seynde nicht also bequem.

Von Kräutern mag man auß den Gärten brauchen zu frautmüßlin vnnnd andern Speisen / Binetsch / oder Spinat / Burratsch / Ochsenzung / Lactic / vnd ein wenig Fenchel / vnd Salbey.

Alles geföchsel soll man auch insonderheit vermeiden / desgleichen was haridäunig ist / vnd alle speiß von Lenz bereit.

Zum täglichen Trancß soll man eruchen zimlichen milden Wein / der nicht zu starck / vnnnd mit Zuckerwasser wol vermischet seyn. Weiter soll man sich in speiß vnnnd Trancß fast mässig halten / darmit die vberflüssigkeiten im Leib nicht gemehrt werden.



Wie man deren pflegen vnnnd war-  
tung thun soll / so ganz vnd gar mager wor-  
den / vnnnd abgefallen / damit sie wieder zum  
Leib kommen / vnnnd zunehmen  
mögen.

Das L XIX. Cap.

**D**ie Speiß vnnnd tranck soll zu feuchte ges-  
nengt seyn / on alle schleimigkeit leicht-  
lichen durchdringende / Aber nach vns-  
derscheit der jahrzeit soll man auch vnder-  
scheidt der spensung halten / dann Winters-  
zeit / desgleichen im Herbst / vnnnd Frühlings-  
ist nicht von nöthen daß man ihn offte oder  
viel spais / dieweil von schwachheit der hitz / vnd  
härtigkeit der Glieder wenig solviert wurde.  
Darumb er solche zeit gespeiset werden soll  
mit solchen spisen / deren fast wenig einge-  
nommen reichichen nehren / vnnnd wol füh-  
ren. Vnnnd dieweil solche langsam dauwen /  
ist nicht von nöthen daß man sie offte speiß / son-  
dern es ist genug daß sie des tags ein einige  
Mahlzeit halten / Wo auch solches be-  
schwerlich were / mag man diese zeit noch wei-



ter erstrecken / als fürnemlich Winters zu /  
wo die natürliche wärme also blöd / daß  
sie viel speiß nicht geweltigen mag / vund zu  
besorgen / daß sie darvon gar ersucktet werde.  
Darumb man solche zeit nicht viel auff ein  
mal / sondern jedes mahl ein wenig / aber zum  
offttermahl speisen soll / fürnemlich wo die  
natürlich wärme / vund leiblichen kräfte / also  
gar blöd / daß sie auch wenig speiß gar  
kaum oberweltigen mögen. Doch mag es  
sich in diesen kalten Landen gar selten begeben  
daß die Natur also gar geschwächet / daß  
von nöthen sey des tages solchen Patienten  
über zwey / oder drey mahl zu speisen. Aber  
Sommers zeit von wegen vieler zerspre-  
tung / ist von nöthen daß er viel öfter ge-  
speiset werde / als des tages viermal / wie der ge-  
meinbrauch vnter dem handwercks Volk /  
sich zu speisen. Darmit du aber wissest wel-  
che speiß in diesem fall nützlich vund gut sey /  
so merck daß er alle zehle schleimige fleg-  
matische feuchte speisen vermeiden soll / dar-  
von die flegmatische / oder Melancholische  
feuchten zunehmen mag / darvon die Adern  
verstopffet werden / als alles Gemüß / oder  
geföchsel



geköchset / gesalzen / vnnnd vngesalzen Fisch /  
vnd dergleichen. Er hüt sich auch ganz vnd  
gar vor allem groben Fleisch / zamm / oder  
Wildtpredt / gesalzen / vnnnd allem Wasser  
Gewögel / vnnnd auch was von Leng bereyt  
wirdt / als gebachens / Gladen / Pasteten / vnnnd  
dergleichen.

Alle feuchte Frucht seynd in diesem fall  
auch in sonderheit schädlich / desgleichen  
auch kalte feuchte Kochkräuter als Lactica  
kraut / Birkelkraut / Binetsch / oder Spi  
nat / vnnnd dergleichen. Es were dann  
sach daß man kühlend sauffte Krautmüßlein  
darvon bereiten wolt in grosser hitz / als dann  
mag man Fenchelkraut / Maioran / vnnnd  
Melissen kraut darvnter brauchen. Merck  
auch / daß es viel nützer vnnnd gesünder ist in  
diesem fall / daß man die speiß / fürnemlich  
Fleischspeise / siede dann brate.

Dann Salsen / oder Eindunck / vnnnd  
furthem brühlin / so man zum lust bereyt zu  
mancherley speiß / ist nützer vnnnd bequemer  
daß man solche bereyt von Wein / dann  
von Essig / dann in diesem fall ist der Essig  
saff



# Kochbüchlin für

fast schädlich. Von Gewürz mag man zu solchen Salsen am aller bequemsten scharpffes außgebissens Zimmet brauchen.

Honig ist in diesem fall vber die maß nützlich vnnnd gut / in sonderheit der wol verscheumpt/vnd reingeleutert Honig.

Von Fleischspeisen mag man ihm nützlich bereiten junge Hennen / Cappunen/vnnnd Hanen / wenche Eyer / vnnnd dergleichen. Alles edel Gefögél was sich im Gebirg vnnnd Wäldern enthalt/ ist inn diesem gebrechen auch nützlich vnnnd gut. Dann solche fast ringdäuwig/ vnnnd geben doch vberflüssige nahrung.

Milch mag in diesem fall auch nützlich gebraucht werden / doch soll man sie wissen inn rechter zeit zugebrauchen / also/ daß man sie nicht niesse / es sey dann der Magen gnugsamlichen gereyniget vnnnd aller vorhin genommener speiß entlediget / Dann soll man ihr fast wenig essen / als vngefährlich in der erste auff sechs loth / dann auff ein ander mahl hernach etwas mehr / ein wenig Zuckers / oder Honigs darvnter  
ver



vermischet / dann darvon wurde sie im Magen nicht leichtlich erhitzt. Vnd Sommers zeit ist die Geißmilch am bequemsten / Aber Winters zeit Schaffsmilch oder Rühmilch. So man solche Milch getruncken hat / soll man nicht darauff schlaffen / sich auch mit keiner harten bewegung darauff vben / oder bearbeiten. Darumb mag man solche Milch bequemlichen Morgens nüchtern brauchen / allein ohn alle vermischung anderer speiß / Doch soll man warnemmen / vnd gute achtung darauff haben / nemlich wo ihm solche Milch nicht wol bekem / also / daß sie im Magen gerünn / welches man darbey spüren mag / wo sie im auffsteigt mit saurem reuphen / vnd im Magen sehr plähet.

Käß soll man auch in sonderheit vermeiden / fürnemlich alten gesalzen Käß. Aber frischen Käß / mit Zucker süß gemacht / mag man wol zulassen. Frischer butter / als Meybutter / ist auch ein nützliche speiß / vnd dienet baß alle speiß darmit zubereiten / dann ander ol / oder fett.

Von Kochfräutern dienet in sonderheit



## Kochbüchlin für

heit der weiß Mangolt/ Fenchelfraut/ Petersilien fraut/ Betohnie/ Burretsch/ Melissen/ Salben/ vnd dergleichen freuter / so warm vnd feuchter Natur seynde. Von solchen Fräutern mit dem Fleisch gesotten/ mag man auch nützliche müßlein bereiten.

Von Früchten seynd nüz vnd gut die Melen/ vnd Pincen kernen/ erstlichen in siedendem Wasser wol erschwellet / vnd die Haut abgezogen / dann widerumb getrocknet/ vnd mit Zucker gessen. Die Jungen soll man in diesem gebrechen allzeit vor der Malzeit/ oder anderer speiß nehmen. Gesotten vnd gebraten / Resten/ so man sie mässig isset/ seynd in diesem fall nicht schädlich/ mit Zucker besetzt vnd nach anderer speiß genossene. Von gemeinen speisen mag man ihnen gute feyste Hünerbrühlin geben / Gerstenmüßlein / oder gerolten Kern von andern Kornfrüchten.

In diesem fall ist auch in sonderheit gut / daß man abgeschelter Gersten neme/ so man gerollte Gersten nennet / dieselbige im Wasser siede / vnd wol verschleime / dann mit guter feyster Fleischbrühe/  
oder



oder Mandelmilch ein müßlin bereite. Solche Müßlein magstu wie obgesagt / auch von andern Kornfrüchten bereyten / vnd dergleichen mancherley Gericht mag man von oberzehlten Fleischspeisen vnd Gemüßfräutern in mancherley gestalt nützlich bereyten.

Das süß Mandelkern öl/mag auch zu mancherley kost in sonderheit nützlich gebraucht werden/wie auch das süß wolzeitig Baumöl.

Dünnrot Wein ist in diesem fall am besten/der nicht wässerig/ doch dünn vnd subtil sey/eines guten geruchs / vnd süß trincken. Sommers zeit sol man ihn vermischen mit Zuckerwasser/ aber Winters zeit mit Honigwasser/Doch soll er nicht verwässert/sondern gar gering vermischet werden.

Von bequemer wartung vnd pflegung in allen eusserlichen Dingen.

**W**indiger vnd truckner Luft ist in alleweg zu vermeiden / vnd in sonderheit



## Kochbüchlin für

Verheit kälte. Das Gemach mag man auch besprengen mit frischem Brunnwasser / darunter ein wenig Weins vnnnd Essigs vermischet sey.

In solchem Gemach mag man auch ein bequeme veräuchung machen vnn edlen wolriechenden dingen / Gewürk / vnd Exercreyen / als Amber / Aloes / oder Paradis Holz / des wolriechenden gummi Syracis Calamitz / vnnnd dergleichen / Darvon mag man auch kleine Rüglin bereiten / also / daß man obgemelter stück nemme / jedes gleich viel / fast reyngepuluert / angemacht mit dem erweychten schleim von gummi Dragant / darvon kleine Rüglein bereydet / der soll man eins auff glüendte Kölin werffen / vnnnd im Gemach räuchen lassen. Doch soll man des Luffts halb in sonderheit gute achtung haben / daß er nicht zu trucken sey. Der vbung vnnnd bewegung halb des Leibs / soll er sich fast mäßig halten / damit er ihm nicht zuviel thu / Denn er sich der massen nimmitz mehr bearbeyten soll / daß er darvon müd werde. Vnnnd so er sich zimlicher massen erlüssen wil mit leiblicher vbung / sanfftem

er spa



erspaciieren / sol es beschehen so iekund die Speiß im gang ist / daß sie von den gefäßten an sich gezogen werden soll / das ist gemeinlich in sechs oder sieben stunden / nach dem daß man die Speiß eingenommen hat / fürnemlich mag er des Morgens frühe sich ein wenig messiglichen ergehen / vnnnd abends vor dem Nachtimbiß / doch daß man darauff ruhe / ehe daß man die Speiß darauff neme.

An statt obgemelter bewegung des Leibs / mag man auch nützliche bereibung brauchen der Glieder / fürnemlichen an Schenckeln wol vntersich hinab gestrichen / dann ober die Schultern / vnnnd Arm / vnnnd zu dem letzten ober die Brust herab. Vnnnd ist in diesem fall solche bereibung vber die maß nützlich / vnnnd fast gebreuchlichen / dann die Glieder werden darvon gestreckt / vnnnd befräftiget / vnnnd also die nahrung desto fräftiger zu denselbigen gewendet. Solche bereibung soll auch dermassen beschehen / daß man eine wärme fühle / vnnnd augenscheinlich sehe / daß sie anfahren rot zu werden / vnd soll

f

man



# Kochbüchlin für

man warme Tücher brauchen / darmit die Glieder in solcher massen zubereiben.

In solcher bereibung soll man auch in sonderheit des Haupts nicht vergessen / sondern dasselbig mit einem Helffenbeynen stricheln sensstreglichen kernen / dann das Hirn darz von in sonderheit grosse hülff empfahet / dann die dünst vnnnd dämpff / von welchen die natürliche wärme vnterdruckt wirdt / die riechen hinweg / vnnnd dämpffen solcher massen auß.

Doch soltu hie in sonderheit mercken / daß die Ruhe / inn diesem fall inn allweg nützer vnnnd bequemer ist / vnnnd obgemelte vbung des Leibs anders nicht dann zu einer ermun- derung geschehen soll. Was aber hie von der vbung vnnnd bewegung des Leibs gesagt / soll auch vom schlaffen vnnnd wachen ver- standen werden / also / daß viel schlaffen inn diesem fehl viel bequemer / dann viel wachen / dann der schlaff beseuchtiger / als her vom wachen ertrücknet / vnnnd verdor- ret man. Darumb mag man inn dies- sem fall biß auff die acht oder neun stunde schlaffen



schlafen / zum aller wenigsten / vnd auch  
lenger. Vnd wo es sach were / daß er nicht  
solche zeit schlaffen möchte / soll er doch zum  
wenigsten im beth liegen bleiben zu ruhen /  
dann solcher massen in einem weychen / sanfft-  
en bethlein gelegen vnd nicht geschlafen /  
wirdt für einen halben schlaff doch geach-  
tet.

Deß tags wo ihn gelüftet / mag er auch  
schlafen / doch daß solcher schlaff nicht zu  
schnell auff das essen beschehe / es were dann  
sach daß man den Mittags schlaff ander urs-  
ach halb für schädlich achten wolt.

Allezeit soll man ihn nach dem schlaff ein  
wenig vnd fast sensstighen bereiben / allein  
zu einer vorbereitung der verriechung der  
ämpff.

In grosser hitz Sommers zeit vmb  
den Mittag were auch bequem vnd fast gut /  
daß er sich in einem weychen bethlin hielt / vnd  
so ruhet / so lang biß die gröste hitz hinüber  
geren.

Von anfechtung vnd bewegung  
des Gemüths ist fast nützlich vnd gut im  
f ij diesem



# Kochbüchlin für

diesem fall / daß sich der Patient frölich halte.

Unkeuschheit ist in diesem fall hoch verboten / vnd ganz schädlich / Darumb soll man sich darvor hüten / als vor einem schädlichen bösen feindt.

Pflegung vnd regierung deren / so zu fett vnd mast von Leib seynd / darmit sie wiedervmb zimlicher massen ruhig werden.

## Das L X X. Cap.

**D**imeffige feyßte ist ein grosse hindernuß / vnd beschwernuß des Leibs in allen dingen / darvmb / daß die / so von Natur darzu geneygt / sich in Speiß vnd Trancß / vnd andern eusserlichen dincken / solcher massen halten sollen / darmit sie solcher grossen schweren bürden / vnd heffigen vberlastis entlediget werden. Vnd für das erste / soll man in Speiß vnd Trancß etliche sonderliche Regel mercken vnd behalten. Für das erste / daß man sich inn allen din-

gen



gen fast messig halte / vnnnd alle zeit von der Mahlzeit auffstehe mit gar gutem lust vnnnd hunger.

Zu dem wenigsten / soll man auch inn der Wochen einmahl fasten / oder von der speiß ihm selber einen abbruch thun / oder aber die abstinenz halten / also / daß man denselbigen ganken Tag nichts esse / biß gegen dem Abendt.

Die ander Regel ist / daß man zu anfang der Speiß zu einem voressen solche Kost gebe / darvon wir den Lust schnell büßen / vnnnd der hunger baldt gedämmet werde / als was feyst oder schmalkig ist. Doch soll man auff solche Speiß nicht lang ruhen / oder verziehen / sondern schnell auff ein ander hinweg essen. Solches aber mag allein füglichem gebraucht werden / wo man keinen sonderlichen Lust hat zu solcher feyster Kost. In solchem fall mag man einen bitten Brodt mit einem guten klumpen Butter essen / oder einen bitten Brodt in süßem Baumöl geuecket / oder eingeduncket / oder sonst ein gut feyst fett Fleisch. Vnnnd wiewol in diesem fall süß Mandelfernen / vnnnd Pineenfern vnnnd



## Kochbüchlin für

Den altē ärzten hochgelobt worden/ so sind sie doch der vrsach halb etlicher massen zu vermeiden/ dieweil sie von ihrer art vnnnd engenschafft halber sehr feyst machen. Gleichertwisch aber als wir gesagt haben von der messigkeit in der speiß zuhalten/ also soll auch vnsterstanden werden im Tranck/sonderlich des Weins.

Die speiß soll auch nicht dermassen anmütig / vnnnd lieblich bereyt werden/ daß wir gereyht werden dester mehr darvon zu essen / Darumb soll man sie nicht mit fleiß anwürken / oder mit furzem Brühlin/ vnd Eindunck zum lust bereyten / sondern daß allein der Hunger darmit gesättiget werde.

Solche speiß soll auch nicht reichlichen führen. Gesotten ist auch bequemer dann gebratens / dann gebraten Fleisch führet baß dann gesottens / wo sie sonst aller ding gleich seyndt / Die Nahrung von gebraten Fleisch ist auch beständiger/ wann vnn dem gesottenen / welches flüssiger ist / vnn leichtlicher schmelzet. Alle Speiß auch so er braucht / sollen ein subtilis



tilirende oder trüeknende krafft haben / saur / oder bitter seyn / dann solche am geringsten führen.

Des Brodts halb so er zu täglicher Speiß braucht / soll man mercken / daß Weizen oder Speltzbrodt nicht bequem / dann solches gibt zu reichliche Nahrung / sonder Gersten Brodt / das von Kleynen nicht zu wol außgebeutelt worden / das ist am aller bequemsten / zimlichen gebachen / vund zum wenigsten zweyer oder dreyer Tag alt zum höchsten.

Hirsen Brodt wirdt in diesem fall in sonderheit hochgelobt / die Krusten soll man auch nicht hinweg schneiden / dann solche macht daß dieses Brodt dester weniger führet.

So man des Brodts halber diese Regel helt / folget in diesem vnserem fürnehmen nicht wenig nützbarkeit der ordenlichen führung halber / Aber das Gerstenbrodt ist am bequemsten.

Von Fleischspeisen ist ein gemein Regel / daß man sich aller fast wenig brauchen soll / alles edel Baldtgevoßel / vund was



## Kochbüchlin für

sich im Gebirge entzelt/ vermeide in sonderheit Kephüner/ Fasanen / Pfauwen / feyeste Hennen/ Cappaunen vnnnd dergleichen. Aber von Wassergevögel mag man zu der speiß nützlichen gebrauchen / als Endten/ Gänß/ vnnnd dergleichen/ was sich auß dem Wasser nehret. Jung Hammelfleisch/ so nicht vber järig / Kalbfleisch vnnnd Schweinenfleisch/ soll man auch vermeiden/ vnd an statt Kindt- fleisch/ daß gar nicht seyß sey/ inn der Speiß brauchen. Von Wildpredt ist das Hirken Wildpred/ vnd Hasen für bequem geachtet/ dann solches fürnemlich Cholerische narung gibt.

Hie mercke/ daß man in diesem fall das Fleisch allezeit fast mürb sieden soll/ also/ daß es gar nahe zerfalle/te.

Von Eyern/ Milch/ Käß/ Butter/ vnnnd dergleichen / wollen wir in sonderheit meldung thun / dann hierinnen in sonderheit gute achtung zu haben / dann solche alle fast kräftiglichen führen / vnnnd in sonderheit die frischen Hüner Eyer / Darumb man solche in diesem fall vermeiden soll. Aber  
andere



andere Gerichte darvon bereydet / als gefüllte Eyer / hart Eyer in einer Agrest / vnnnd dergleichen Speisen / wie solche an andern bequemen ort von vns beschrieben / mit guten hitzigen Kräutern abbereydet / mag man nützlich brauchen.

Vor Milch vnnnd Butter / soll man sich auch hüten / vnnnd an statt der Butter in der Speiß Baumöl brauchen. Gleicher weiß als von den Hünner Eyern / vnnnd auch von den Fischrögen verstanden werden / dann alle solche Speiß fast nehret / vnnnd sehr wol führet.

Was von Blut bereydet wirdt / soll man auch in sonderheit vermeidē / als nemlich / die Schweynen Blutwürst / dann solches von gemeinschafft wegen / mit dem Menschlichen Geblüt / sich gar leichtlich vnnnd baldt in nahrung / oder führung verwandelt.

Von Fischen / soll man mercken / daß alle Fischspeiß viel bequemer seyn / dann fleischspeiß / dann sie weniger vnnnd geringer nahrung geben. Doch soll man von Fischen vermeiden Salmen / åle / Schleyen / vnnnd



## Kochbüchlin für

dergleichen feyste Fisch / vnd in sonderheit  
Krebs / dann solche wie die alten ärzt fürge-  
ben / inn sonderheit wol führen / Sonst  
mögen alle harte geschüpte Fisch nützlich ge-  
braucht werden / gebachen / oder auff einem  
Kost gebraten / vnd mit bequemen Salsen/  
Gewürk vnd Pfeffer abberent / vnd in son-  
derheit mit Essig vnd Zwibel.

Hierinn ist auch eine sonderliche Regel  
zu mercken / daß man solche Fisch nicht  
warm / sondern wann sie erkaltet seyndt / miß-  
sen soll. Es seyndt auch in diesem fall ge-  
salkene Fisch viel bequemer / dann ungesal-  
tene.

Von nütlichen guten Kräuttern so man  
in diesem fall zu mancherley speiß brauchen  
mag / dienen in sonderheit wol Majoran/  
Frauß Balsammin / Aelck oder Beldminn/  
Petersilien / Brunnkressen / Bachminn/  
Hisop / Boley / Basilien / Raaden / Römisch  
Kümmel / Mattkümmel / Bernut / vnd der-  
gleichen.

Von kalten Kräutern mag man zum  
Salat / vnd anderer speiß nützlich brauchen  
Lactuca



Lactucken/ Wurzelkraut/ Melanzen/ Kür-  
 biß/ vnd dergleichen. Von solchen Salten vnd  
 scharffigen Kräutern mag man gar mancherley  
 Salsen/ Eindunck/ kurze brühlein/ vnd dera-  
 gleichen bereyten.

Von Kornfrüchten vund geföchfel/ die-  
 en in diesem fall fürnemlich gerolte Gersten/  
 Hirsen/ Pfenig/ vund Linsen/ dann solche  
 rüeknen. Aber Keiß/ vnd andere geschelte  
 Kornfrüchtfernen/ Als Faseln/ Erbes/ vund  
 Bibern/ sol man vermeiden.

Coriander samen/ Saurach beer/ S.  
 Johans treubelin/ vund das saur Sämlein oz  
 der frucht/ Sumach genandt/ vund die roten  
 Berlin/ Juden döcklin/ oder Juden Kirsche  
 genant / die soll man mehr für ein arzeney/  
 dann für ein speiß niessen.

Von Früchten soll man sich hüten vor  
 frischen Trauben/ oder Weinbeeren/ sonder-  
 lichen die wol zeitig seyn/ vund fürnemlich  
 auch vor frischen Feigen/ vor Püleen fernen/  
 Haselnuß/ Mandelfern/ frisch Welschnuß/  
 Castaneen / Dactelen/ groß Rosen/ oder  
 Meertreubel/ vnd dergleichen.

Alle andere Obsfrucht mögen in diesem  
 fall



## Kochbüchlin für

fall gar nahe alle Samen zugelassen werden/  
vnd in sonderheit harte truckene Pfirsing/ die  
nicht wässerig/ oder zu wolzeitig sind/ Nef-  
pelen / Byeren / äschrößlin / Maulberen/  
Quitten/ eingesalken Oliven/ Cappren/ vnd  
dergleichen. Von solchen Früchten soll man  
nützliche Confect mit Zucker oder mit Essig/  
Salat vnd dergleichen mancherley speiß be-  
reiten/ vnd Salsen.

Rüben / Pastinacken/ Gelberüben/ oder  
Mören/ fürnemlich mit guter fenster Fleisch-  
brühe gekochet / soll man gar selten/ vnd fast  
wenig brauchen / also / daß sie mehr als ein  
Harnreibende arkeney / dann bequeme speiß  
genützt werden sollen.

Solcher massen mag man auch gebrau-  
chen Fenchel Wurzel/ Petersilien Wurzel/  
Zwibel/ Kettich / Eschlauch/ Zwibel Lauch/  
oder Knoblauch/ vnd alles was scharpff/  
vnd harnig. Doch soll man solcher ding  
sich fast messiglichen brauchen/ dar-  
mit sich nicht anderet vnratz dar-  
von erhebe/ oder verwir-  
sachet werde.



## Von Getrânck.

**I**n diesem fall soll man sich in sonderheit hüten vor allen neuen rothfarbenen Weinen/ die da süßtränckig seind/ wie der Feldteliner Wein/ sondern man soll sich mit gemeynem weissen sauweren Wein begnügen lassen/ der nicht neuw/ sondern fiern sey/ den mag man auch nach notturfft vermischen.

Von aller eusserlicher haltung  
vnd pflegung.

**I**n diesem fall soll man fast warmen Lufft in sonderheit erwählen/ oder zimliche kühlung/ dann der temperierte Lufft ist in diesem fall unbequem/ dann darvon wirdt die ansichziehendt krafft ersteeckt/ also/ daß sie die nahrung dester weniger ansich ziehen/ welches auch ein fürnemme vrsach ist der magerkeit. Doch ist es besser in diesem fall daß man den Lufft zu dem offtermahl verwandel/ iekundt zu hitz/ dann zu kälte.

Sich



## Kochbüchlin für

Sich messiglichen bereiben/ oder den Leib bewegen / desgleichen auch zimlicheruhe/ seynd in diesem fall vnbequem / sondern der Leib soll hart bearbeytet werden / fürnemlich wann man fast hungerig ist. Wann soll auch wol ruhen ehe daß man die Speiß nimmē/ vund so man vor der Speiß schließē / were noch bequemer. Doch beschreibe solches zu der wochen einmahl/ vund nicht öfter.

Weiter ist in diesem fall vund gebrechen auch fast nützlich / daß man schweißbade nüchtern/ in sonderheit wo man fast hungerig were/ aber wasser baden ist nicht also bequem/ oder nützlich. Vnd mag man obgemelt baden auch nützlichē an statt der bewegung brauchen/ den Leib darmit zuwen.

Weiter soll man auch in diesem fall nicht viel schlaffen / dann wie sehr die natürlichen kräfte darvon gestercket werden/ ist jederman befandt.

Hierauf ist zu mercken / daß man alles vermeiden soll / darvon der schlaff erlenget wirdt / vund sonderlich des abends soll man sich mit mancherley vbung / für-

wel



weil oder bequem geschafften auff's lengest so man mag / vorm schlaff enthalten / also / daß man nach dem Nachtmahl etwan auff die vier stunde wach / so setzt sich auch die Speiß deſter beſſer im Magen vund reucht deſter weniger vberſich in das haupt. So man ſich auch niderlegen wil / ſoll man die Schenckel vnterſich hinab wol bereiben / damit man dämpff hinab ziehe / welche ein ſonderliche für neme vrsach ſeyndt lengers ſchlaffens. Oder in ſolcher meinung mag man auch warm fußwasser brauchen.

Man ſoll auch alle zeit nach dem Nachtmahl einen ſchnitzen von gebraten Quitten öpffel / oder Byren eſſen / oder Quitten Latwergen / ſo ohn Gewürk bereyt ſey / oder ſechs oder ſieben bezogen Coriander Samen / Dann darmit werden die auffſteygenden dämpff in ſonderheit nidergeſtruckt.

Man ſoll auch in einem harten Beth ſchlaffen / darmit man deß ligens müd werde / vnd am ſchlaffen gehindert.

Aber in ſonderheit ſoll man ſich in ſpeiß  
vnd



# Kochbüchlin für

vnd Trancß fast messig halten / fürnemlich  
Winters zeit.

Es were auch nütz vnd gut / daß man des  
jars zwey mahl ein Alder eröffnet / Aber hier  
innen ist dieses orts nicht vnser fürgenomme  
ne meinung weiter zuhandlen.

Von bewegung des Gemüts ist nütz vnd  
gut / daß man sich etwan mit sorg vnd gros  
sen geschäften belade / auch etwan erzürnet  
werde / Doch in allem mässiglichen.

Wie man deren in Speiß / Trancß /  
vnd allen eusserlichen dingen pflegen  
soll / so warme Bäder brau  
chen.

## Das LXXI. Cap.

**W**as krafft vnd merckliche tugende  
die natürlichen warmen Bäder  
haben / auch wie sich aller massen  
darinnen zu halten vnd regieren / haben wir  
inn besonderem Tractätlin von vns in den  
Truck verordenet / genugsamlichen ange  
sehe



zeugt / vnnnd nütlichen bericht geben. Die-  
weil aber hierinn auch sonderlicher fleissiger  
auffmerckung der Diet von nöthen / wol-  
len wir in kurtzem die fürnembssten Regeln  
erzehlen / wie sich in speiß / Trancß / vnnnd der-  
gleichen eusserlichen dingen zuhalten / Da-  
mit wo solches Baden anders wircken würde  
dann vnser fürnehmen ist / daß wir viel mehr  
der vnfleissigen wartung vnnnd pflegung die  
schuld zu messen / dann der Natur / krafft vnd  
virckung des badens.

Erstlich soll man fein speiß brauchen /  
die sey dann rechtmessiger Qualitet / vnnnd  
Quantitet. Durch die Qualitet verstehe daß  
sie leichtdäuwig sey / dieweil jetzund der Kran-  
ke von der hitz des badens etwas geschwacht  
worden. Solch speiß sollen auch zimlich nahr-  
ung geben / vnnnd gut reyn frischgeblüt / vnnnd  
wenig vberflüssigkeit. Darumb frische wey-  
ße Eyer in diesem fall sehr bequem sind / des-  
gleichen temperierte fleischspeiß / als von jün-  
gen Hünlin / jungen Kitzlin / saugender  
Hälblin / fleiner Waldvögel / Cappaunen /  
Gans / Nephüner / vnnnd dergleichen kostbar-  
lichen



# Kochbüchlin für

lichen Bildtprede.

Weitter soll man auch gut achtung ha-  
ben / daß man in diesem fall kein speiß nisse  
die den magen unlustig / od' unwillend mach/  
als sehr feynste schmalzige kost. Was auch  
verstopffung verursachen mag/ soll man ver-  
meiden / als alle grobe speiß/ deßgleichen was  
sehr hitzig ist. Darumb seynd die jungen  
Tauben in sonderheit den badenden nit nützlich/  
oder gesund / deßgleichen die Turteltauben /  
vnd Wachteln/ vnd fürnemlich was alt vnd  
zehe/oder zubehalten eingesalzen wirdt.

Von Fischen mag man die besten vnd  
gesündesten Fisch erwählen auß fliessenden  
Wasseren / die hart vnd wolgeschmakt sind/  
mit halb Wein vnd Wasser / oder mit Essig  
scharpff / oder mit essig blaum vnd saur ab-  
gesotten.

Von Früchten soll man sich enthalten  
dann sie verursachen feulniß / vnd böse  
feuchte / Dann von der wärme des son-  
dens werden sie baldt ersaule / vnd jucken  
im Magen auff / Darumb ein grosser vnsinn  
verstande / daß man sich vermeynt mit  
mancherley Früchten vnd Obs in solchen  
bädern



bädern zu erquicken / laben / vnnnd erfrischen.  
 Dieweil aber der appetit ein schalcke / vnnnd  
 wir am meysten begeren was wider vns ist /  
 mögen solcher frucht vnterweilen zum Lust  
 ein wenig zugelassen werden / doch nit zuviel  
 obgemelter vrsach halb.

Der Quantitet halber soll man die maß  
 der speiß verstehen / dann dieweil der Ma-  
 gen wie obgesaget / geschwecht / mag er  
 so viel speiß nichtfüglich ertragen als er sunst  
 gewohnet ist / Darumb man zimliche maß  
 der speiß / vnnnd zu gelegener zeit einnehmen  
 sol.

Milch ist fast vngesunde / doch wo er sol-  
 che brauchen wolt / muß er sie einnehmen vor  
 anderer speiß.

Käß ist nicht also gar schädlich / den Ma-  
 gen nach der eingenommenen speiß darmit  
 zubeschließen.

Aber in furzer summa soll man mercken /  
 daß alles was leichtlich corruppiert / oder  
 bald zerstöret wirdt / sehr erhiziget / vnnnd  
 fast trüetnet / in diesem fall vermitten bleiben  
 solle / Darumb man starcke Wein ins-  
 onderheit vermeiden soll. Aber hierinn soll



## Kochbüchlin für

fürnemlich der gewonheit/Natur/vnd Com-  
plexion/ deßgleichen dem alter viel nachgeben  
werden.

Es ist auch der brauch bey etlichen nicht  
zuwertwerffen / daß sie deß Morgens ein gut  
Maluasier süpplin/ oder vom andern tröff-  
tigen gewürkten Wein einnehmen mit ge-  
behetem Brodt.

## Von Getrânck.

**D**eß Eisser subtiler klarer Wein ist fast  
nütz vnd gut / aber grober rauher  
wein ist schädlichen. Aber von waf-  
ser trincken/ soltu mercken / daß solches nück-  
tern vber die maß schädlich getruncken wirdt  
nach dem Bad / wie etliche pflegen / wann  
sie vom Bad erhitzet werden / dann so die  
inneren Glieder von der hitz eröffnet / tringt  
das Wasser hindurch / vnd thut mercklichen  
schaden / Dann dardurch ihre digerierende  
Krafft verlegt / verhindert / vnd verderbt wer-  
den / Welcher vrsach halb das wasser in die-  
sem fall dem Wein auch ungebührlich vnd  
nicht ohn schaden vermischet wirt.

Darum



Darumb man den Wein nicht mischen soll/  
sondern einen geringen leichten Wein erwähl-  
en. Wo aber der durst von hitz des badens  
also groß were / daß er vom Wein nicht also  
leichtlich ohn grösser nachtheil möchte geles-  
chet werden / soll man ihn mischen mit gesot-  
tem wasser.

Were es aber sach / daß er des Wassers al-  
so kalt zu trincken gewohnet were / vnnnd ihm  
sonst leibes halben nichts mangel / also / daß  
er starck vnnnd vermöglich were / mag er  
den Wein damit vermischen. Aber welcher  
in den inneren Gliedern mangel oder bresten  
hat / der soll kalt wasser in allen dingen ver-  
wenden.

Hierauff ist wol zu mercken wie schwerlich  
en die irren / so fürgeben vnnnd rahten / daß  
an auff das Bad ein trunck Gerstenwas-  
sers trincken soll / mit Granatenöpfel saffe  
vermischet / damit die erhitzet Leber zu kü-  
let.

So aber der durst sehr hefftig were /  
solcher trunck / wie erst gemeldet / be-  
steht / mit Zucker süß gemacht / wol zu  
essen werden zwischen den Mahlzeiten.



## Kochbüchlin für

Wo auch kein gebrechen vorhanden/ in welchem der Essig schadet / mag man denselbigen zu mancherley notturfft nütlichen brauchen.

Von Kräutern so man auß den fruchtgärten in die Küchen braucht/ dienet in sonderheit wol Lactucken/ Endivien/ Wegwerck/ Wurzelkraut/ Beten oder Mangolt / Binsch/ Kollkraut/ Kürbiß/ vnnnd dergleichen/ darvon mag man linde sanffte Krautmüßlein bereyten/ vnd Salat. Zum Fleisch mag man Petersilien/ Fenchelkraut / vnd wurzel brauchen. Erbes brühlin/ vnnnd Ziserbrühlin/ seynde in diesem fall auch nütlich vnnnd bequem.

Nach der speiß soll man auff ein stunde / oder halbe stunde wol ruhen. Wo es dann sach were / daß sich der Mensch von solchem baden sehr bemüdet fühlet/ sol er ein wenig schlaffen / auff ein stund / oder lenger/ nach dem ihn bedünckelt von nöthen seyn/ vnnnd in sonderheit wo er also zu schlaffen gewohnet hette vnter tages / Dann die leblichen Fräfften also darvon gesteret vnnnd bekräftiget werden. So baldt er aber auß dem



Dem Bad tritt / soll er mit warmen tüchern  
wolgetrücknet werden / vñnd sich dann in ein  
Betth legen / vñnd warm zudecken.

Was hierinn weiter zu mercken von nö-  
then ist / haben wir / als obgemeelt / in besonde-  
rem Tractätlin von vns neuwlich in Truct  
verordnet / genugsamlichen angezeñgt.

Wie man deren in sonderheit pfle-  
gen vñnd wartung thun soll / so im  
Holz ligen.

Das LXXII. Cap.

**W**As grosser Krafft das edel kostbar-  
lich Holz Guaiacum, oder Fran-  
kosen vñnd Indianisch Holz habe  
ist dieses orts vnnotwendig / auch nicht vn-  
sers fürnehmens zubeschreiben / dann es dies-  
ser zeit auch jederman genugsamlich zu wiss-  
sen. Dann darmit nicht allein die bösen  
schäden der Frankosen / sondern viel an-  
dere vnheylbare gebrechen / so von feiner  
argency der Chur gehorsamen wollen / mit  
g iij diesem



# Kochbüchlin für

diesem Holz Curire / vnnnd gründelichen ver-  
trieben werden.

Diemeil aber solche kostbarliche edle  
heylsame arkenen zubrauchen / inn sonder-  
hent guter pflegung / vnnnd fast eygentli-  
cher wartung vnnn nöthen / will ich die  
folgendes solches einen nützlichen bericht se-  
hen.

Vnnnd merck erstlich / daß dieses Holz ein  
Bawm ist / den man auß Indien zu uns  
bringt / auß der Inseln im Mittägischen  
Meer gelegen / vñ sol diser Bawm in der groß  
seyn einer äschen / oder äschenbaums / mit  
bletteren wie Wegerich bletter gestalt / mit  
den ripplin aber nicht also breyt / oder groß / a-  
ber runder / vnd stercker. Dieser bawm bringt  
ein Nüßlein wie buchen / oder Castaneen / die  
Rinden des Baums ist äschenfarb / in krafft  
vnnnd tugend nicht also gut als das Holz.  
Die dicke des Baums ist in der größe eines  
Menschlichen Körpers in der weyche / so er  
am dicksten wirdt.

Das Holz ist außserhalb nechst der rinde  
weißferbig / zu einer gelben farb ge-  
naget / Aber in der mitte ist der Kern blank  
schwarz



Schwarz/ vnnnd welches Holz in der mitte ein grossen schwarzen Kern hat / das ist der best.



Dieses Holz ist vber die mass hart/ also / das es nicht wol/ oder leichtlich gehauen werden mag / ist auch fast schwere/ vnnnd je frischer es ist/ also / das es noch den natürlichen safft vnnnd feynste inn sich hat/ je besser es ist. Es hat auch einen guten

g v liebs



## Rochbüchlin für

lieblichen geruch / welcher am frischem Holz  
auch am kräftigsten ist. So man es auff der  
Zungen kostet / ist es ein wenig bitter. Et-  
lich wollen daß die Frucht dieses Baums  
eine purgierende krafft hab. Die gestalt war-  
hafftiger Contrafactur hastu hiervon fürge-  
malet.

So nun einer mit diesem Holz Curire  
werden soll / ist von nöthen / wie gesagt / gute  
ordnung / vnnnd bequeme pflegung inn al-  
len eusserlichen dingen. Vnnnd erstlich / daß  
man allen kalten Luffte gänzlich vermeiden  
soll / vnnnd in sonderheit vngesunden Luffte /  
vnnnd starcken Winde / feuchte vnnnd faule  
dämpff. Darumb nach gelegenheit des  
jars / vnnnd Wetters / der Lufft mancherley  
geändert werde / Auch Winters zeit wer-  
de solches Gemach füglich gewärmet mit  
gutem dürrem gesunden Holz / das nicht  
faul oder ertruncken sey. Mit solchem  
Holz mag man nützlich Stuben wärmen  
mit vermachten Fenstern / damit der kalte  
eusserlich Lufft nicht hinein schlahe. Aber  
Sommers zeit soll man den Lufft tempe-  
rieren



rieren / also daß man des tags etliche mal ein Fenster öffne / damit sich der Luft wol erlüffte.

Solchs Gemach soll auch mit nützlichen bequemen Kräutern wol unterstrawet werden / als mit Camillen / Krauserminz / Weidenbletter / Reblaub / vnd dergleichen.

Doch merck hie / daß in sonderheit der Luft geändert werden soll / wie ein jede Franckheit an ihr selber erfordere / als dann folgendes genugsamlichen angezeigt worden / Dann in grosser hitz ist von nöthen / daß man auch etwan das Gemach mit kühlem Wasser begieß / Aber mässige wärme ist in diesem fall in allen gebrechen in sonderheit bequeme. So man nun solches Gemach solcher massen bereit hat / ist erstlichen von nöthen / daß man die schädliche Materien jeder Franckheit / so man mit diesem Holz Curieren wil / purgiere oder reynige / wie sich gebürt / vnd wir in einem besondern Büchlin genugsamlich angezeigt haben.

So man alle ding obgemelter massen zugericht / vnd die purgation / oder reynigung des



## Kochbüchlin für

gung des Leibs bequemlichen vollbracht/  
vnd der Patient der Chur anfahren wil/sol er  
des morgens inn nüchtern so bald der Tag  
anbricht / ein Becherlin voll des ersten  
trancs trincken / welches am freestigsten ist/  
ungefährlich zwölff loth/ oder weniger. Doch  
soll hierinn die art der krankheit/ krafft vnd  
vermögen des Patienten angesehen werden/  
also daß man von diesem tranck viel / oder  
wenig eingebe. Solchen tranck soll er warm  
eintrincken / sich wieder zu Betth legen/  
warm zudecken / vnd zwei stunden still li-  
gen / also / daß er ruhen mag/ vnd schwitzen/  
wo es möglich ist. Solchen schweiß soll  
man ihm abtrocknen mit guten warmen  
tüchern / dann bleibe er also beruhen biß zu  
der Mahlzeit / welche eingenommen werden  
soll ungefährlichen auff fünf stunden / oder  
mehr / nach dem er den Tranck eingenom-  
men hat.

Zu seiner Mahlzeit soll man ihm geben  
vier unß / das ist acht loth Brodts / das wol  
geseuret / oder gehäset sey / aber nicht  
gesalzen / vnd drey unß / das ist sechs loth  
Kalbfleisch / oder Rizen fleisch / oder

von



von einem jungen Hun / Kephun / vnd der-  
gleichen / als Zimmern / Lerchen / Sincen /  
vnd solches kleinen Gevögels.

Vnd merck in sonderheit daß solche Post  
ohn Salz bereitet seyn soll / sie werde gefotten /  
oder gebreut.

Zu seinem täglichen tranck soll er von  
andern Wasser trincken so viel ihm geliebt /  
ob er gleich keinen durst hat / soll er doch trin-  
cken / darmit sich solche speiß mit dem tranck  
wol vermische / vnd die Nahrung darvon  
ein Arzenehende krafft bekomme. Als dann  
soll er auff sieben oder acht stunde ruhen  
nach dem eingenommenen Imbiß / Dann  
trincke er widerumb einen Becher voll des  
ersten trancks warm / in solcher maß vnd  
gestalt wie obgemeldet / leg sich dann zu  
Betth / vnd decke sich warm zu auff zwo  
stunden. So es möglich / so schwitze er  
also / vnd esse nichts / sondern schlaffe  
also.

So er aber hefftigen durst hett des ta-  
ges / oder des Nachts / so trincke er des  
wassers des anderen Trancks / so viel ihm  
wolget



## Rochbüchlin für

wolgefellig / also soll er sich alle tag / abends  
vnnnd Morgens halten / auff zwanzig ta-  
ge / oder lenger / so er also starck vnd ver-  
möglichen wer / daß er solches möcht erzeu-  
gen.

Wann solche zeit verschienen / vnnnd  
der Patient sich nicht enthalten mag / schwa-  
cheit vnnnd blödigkeit halber / daß er des tags  
allein einmahl gespeiset werde / so theil ihm  
die speiß / aber mehre sie ihm nicht viel sonder  
gib ihm zum morgen imbiß vi. loth brodts/  
vnnnd vier loth fleisch. Zum Nachtmal drey  
Loth brodts / vnnnd zwey oder drey loth fleisch.  
Vnd soll er das Nachtmal thun zum wenig-  
sten auff fünff stunde nach dem er den abends  
trancß eingenommen hat der ersten Decoc-  
tion des holz trancßs.

Etliche brauchen diesen Holztrancß  
auff ein andere manier / also / daß sie den  
ersten tags zweyen trüncß / den andern drey/  
den dritten vier / vnnnd also für vnnnd  
für einen trüncß allen tag mehr geben/  
biß auff die zehen trüncß / Aber solches  
hat keinen platz / dann in groben Bet-  
rischen Corporn. Darumb dieser ange-  
zeigt



zeigt brauch des Holzes für den bequemsten zu achten / Wiewol noch andere viel mehr manir gefunden werden.

Merck hie auch in sonderheit / daß es allezeit besser wehre / daß man in solcher Ehur des Holztrancßs gar keinen Wein trüncke / es were dann sach / daß es die franckheit inn sonderheit erfordert / oder der Patient des Weins dermassen gewohnet were / daß er ohn sonderlichen abbruch der krafft / sich des Weins nicht enthalten möchte. In solchem fall mag man ihm Wein geben mit der speiß / doch daß er gemischet sey mit dem Trancß der andern Decoction / oder zweyten suds.

Du solt auch der Natur vnnnd engenschafft des Menschen inn sonderheit gar wol warnenimen / dann etliche vonn Natur her / keinen Hunger leiden mögen / vonn langwiriger verwurketer gewonheit wegen. Darumb soltu hierinn gar fleissig seyn / also / daß du demselbigen mehr Brods vnnnd Fleisches verordnest / als nemlich auff zwölff loth Brodts / vnnnd acht Loth Fleisches / Man mag auch denen etwas



# Rochbüchlin für

was von speisen zulassen / so vngessen nicht  
schlafen mögen / oder sonst ruhen mögen  
Dann es seyndt viel Menschen solcher art vñ  
Complerion / daß sie von hunger vñd man-  
gel der Speiß in ohnmacht fallen. Die muß  
man des abends essen lassen / als nemlich /  
auff zween oder drey bitten Brodts / vñd an-  
trunck dar auff gethan der anderen decoction  
des Holzwassers.

Solcher massen soll man einem jeden sei-  
ne Regel setzen vñd ordnen / nach dem er ge-  
artet / vñd genaturt ist / Dann man kan sein  
gewisse Regel setzen / die allen denen so diese  
Chur des holz getrancks brauchen wollen ge-  
nug sey.

Aber der Trancck der ersten Decoction  
soll allezeit des tags zweymahl / abends vñd  
morgens getruncken werden / er werde  
gleich einmahl / oder zweymahl des tags ge-  
speiset. Solchen trancck nemme der Pa-  
tient obgemelter massen vñd gestalt zum  
wenigsten auff vierzig tag lang / also / daß  
er gar kein tag laß vbergehen / es sey dann  
sach / daß er solchen Trancck wie sich ge-  
hört



bürt / eingenommen hab / dann zum offtern-  
mal grosser vnrath darauß entstanden. Dar-  
vmb man die gebürliche ordnung biß zum  
ende / vollführen soll / solcher massen / daß  
darinnen gar nichts vbersehen werde / oder  
vnterlassen / so lang / daß der Patient solches  
gebrechens entlediget sey / vnd sich ganz wol  
entpfindet. Als dann halte er sich auff zween  
Monat lang darnach ganz wol / vnd in guter  
Diet / in allen dingen / hüte sich aber fürnem-  
lich für vnkeuschheit / dann kein grösser schäd-  
lichkeit in allen gebrechen dem Patienten / so  
er widervmb auff die Füß käme / widerfah-  
ren möcht.

Den Trancß von Holz solt da also bes-  
reyten / Laß dir es einen Schreiner zu fleis-  
chen Spänlein mit einem Hobel wol abstos-  
sen / oder laß dir es in einen Treher abtrehen /  
Von solchen reinen Spänen nimmb zwey  
Pfundt / die thue inn einen schönen grossen  
reinen Hasen / der innerhalb wol verglasu-  
et sey / vnd geuß darvber frisch sauber  
Wasser / auff die sechzehen Pfundt / vnd laß  
Es einen Tag / vnd eine Nacht / das ist / vier  
und zwenzig stund lang stehen / zuerbey-  
h  
hen /



## Rochbüchlin für

ken / oder auff zween Tag lang / Dann sieh  
le es zum Feuer daß es siede / dem magst du  
also thun: Nimb den Hasen mit seinem De  
ckel gar wol vermacht vnnnd bedeckt / den sieh  
le auff einen brennen Herdt / da es keinen schaa  
den thu mit dem Feuer / lege Mauerste  
ine auff einer Spannen weit ringes dar  
vmb her auff einander / als ob du ein kleines  
Mauerlin / darumb bauen woltest / zwis  
schen den Hasen vnnnd dasselbige Mauer  
lin solt du Kolen schütten / dann gemächli  
chen anbrennen lassen / vnnnd also gemächlich  
sieden lassen / so lang / daß der halbe theil en  
geseudt.

Der Hasen soll auch zimlicher größe sein /  
also / daß ungefehrlich der vierde theil lehr sey /  
darmit es platz habe genug zu sieden / Es soll  
auch nicht zu schnell / sondern gemächlich  
sieden / ohn allen rauch / damit kein rauch dar  
zu schlahe.

In dem sieden soll man den Schaum  
wol hinweg nehmen / vnnnd denselbigen auffe  
samen / dann mit solchem Schaum mag  
man die scheusslichen schäden reinigen. Wie  
wol es besser ist / daß man solche schäden  
mit



mit der ersten Decoction gar wol erwäsche.

So nun der halbe theil des Wassers eingekochet ist / so hebe den Pot oder den Hfaen von dem Feuer / vnd laß sitzen einen tag lang / dann so seihe es ganz fleissig durch ein bequemes Seyhthuch / vnd behalte es in einem Glasz gar wol vermache. Dieses ist der erste Tranc / oder die erste Decoction des Holzwassers / darvon man des tages zweymahl trincken soll / nemlich des morgends vnd abends.

Dann nimb das erste Holz widerumb / giesse aber also viel Wassers darvber / als zuvor / nemlich / sechzehen pfunde / sehe es also dann wider wol verdeckt zu dem Feuer / mit dem Räucherlin von gebachen Steynen darzu bereyt / vnd laß es sieden / biß zur verzehrung des dritten theils / seihe es auch durch / vnd behalte es auch in einem grossen Gläsin geschirz. Von diesem Wasser soll man dem Patientem geben / wann ihn gelüsteret.

Dieses Wasser soll auch sein bequemer Tranc sein zu der Speiß / Dañ so viel möglich ist / soll man den Wein vermeiden. Von



## Rochbüchlin für

diesem Wasser mag er trincken des Tages  
vnnnd Nachts/ so oft ihn dürstet/ Vnd wurde  
der Franck oder Holzwasser des andern  
suds genandt.

Hie mercke auch in sonderheit/ daß es  
nicht gut were / daß der Patient ein tag für  
über gehen ließ/ daß er dieses Wassers nicht  
trincke/ darmit kein zeit gelassen würde/ in  
welcher sich die Materi/ darvon der gebre-  
chen verursacht worden / erheben möchte.  
Darumb mercke eben/ daß du je zwey pfund  
frisch Holz bey zeit wider einsetzen solt / ehe  
daß solches Wasser außgetruncken sey / dar-  
mit dem gebrechen kein trincken mangel/ so  
lang / daß die Chur zum ende/ wie sichs ge-  
büret/ vollnführer werde/ welches gemeinig-  
lich in vierzig Tagen geschicht/ Doch nach  
dem die franckheit geartet ist. Dann ihe  
schwerer vnd tieffer die franckheit eingetru-  
ckelt ist/ ihe lenger zeit sie erfordert der Chur/  
also / daß etwan solch. Chur vber die drey  
Monat lang verzogen wirdt.

Zu einem beschluß so merck auch/ Zeilen  
ger dieser Franck gesotten wirdt/ ihe sterck  
vnd



vnd krefftiger er wirt / vnd je in fürherer zeit der Patient Euriert / vnd seines gebrechens da durch erlediget wirt. Desgleichen auch je mehr er solches Holzwassers trincket / je schneller er Euriert wirt. Doch wollen alle ding ire gebürliche maß vnd zeit haben.

Wie sich jederman halten soll / mit essen vnd trincken / zur zeit der Regierens den Pestilenz / dieselbige zuverkommen.

## Das LXXIII. Cap.

**U**nmaßigkeit in essen vnd trincken / ist zu jederzeit schädlich / vnd vielfaltiger schwerer schwachheiten ursach / Vnd ist zwar ein rechte diæta, das ist / gute ordnung in essen vnd trincken / das edlste Instrument der gesundheit. Daher der theozore Heyd Socrates sagt: Viel Menschen leben / daß sie essen vnd trincken / ich aber esse vnd trinck / daß ich lebe / Damit anzeigende / daß ein maßig nüttern leben das fürnehmste



# Kochbüchlin für

So nun Pestilenzische Feber regiren/ in welcher zeit die Luft gemeiniglich zu der faulung genenget/ vnd vergiftet ist/ solt sonderlich ein ordenliches Regiment mit essen vnd trincken gehalten werden/ damit der Leib nicht zu solchem faulern vergifteten Luft ein neigung gewinne/ vnd nicht so leichtlich darvon geschädiget werde.

Darumb neben guter verschung mit Arzneyen den Leib zu solcher zeit zu præserviren / mit allerhandt dienlichen remedijs, so zu solcher zeit dienlich / vnd reynigung der Luft / wie solches in vielen besondern tractateln / so darvon außgangen / gunstsam erkläret wirdt / so will mit essen vnd trincken mit die geringste / ja die fürnembsie verschung seyn.

So ist erstlich von nöthen/ daß man die natur solche zeit mit essen vnd trincken nicht ob. rade. Item/ daß man ein ordnunghalte mit der stund vnd zeit / Auch daß man nicht mit mancherley vngleichen essen sich beschwere. Sonderlich aber soll man solche zeitsweise gebrauchen/ die gute nahrung bringt/ vnd leichtlich zu verdawen ist.

Das



Das Brodt soll von der besten Früchte  
seyn / vnnnd wol gebachen / nicht zu gar frisch /  
auch nicht zu gar alt / man mag darinnen ein  
wenig Eiß vnnnd Rummel; erkritschet be-  
lassen.

Das trincken sol sein ein gutes lauter mit-  
telmessig altes Bier. Deßgleichen ein zeitig  
ger wol schmackender lauter Wein / der nicht  
zu starck vnd nicht geschweffelt sey.

Man soll aber meiden alle starcke süsse  
Wein / als Maluasier / Muscatell / Rinsal /  
Claret / Met. Der Most ist auch gar unges-  
undt.

Von Kräuter Wein seyn nützlich Sal-  
bey Wein / Wachholterwein / Alanwein /  
Zittwanwein / Citrinatenwein. Deßgleichen  
Kirschenwein / Rosenwein / Bethonienwein /  
Man mag auch solche Kräuter in Bier hen-  
cken. Die Alten mögen Vermutwein trin-  
cken. Wer es vermag / der mag vnderweilen  
folgenden Wein gebrauchen / Man nimm  
ein viertheil Weins / vnd thu darzu vier loth  
Zuckers / ein halb loth gestossen Zimmetrin-  
den / vnd trinck darvon.

Nach geschēhener Mahlzeit soll man nit



## Kochbüchlin für

trinken / es seyn dann vier stund verlauffen /  
vnd ein bißlein brodts zuvor essen. Die trinkt-  
geschirr seynd gut / so sie von Wachholder-  
holz oder Escherholz gemacht seyn.

Von Essensspeiß seyndt gut die roten Ris-  
chern / die Hülsen darvon gethan / vnd Süp-  
plin darvon gemacht / Desgleichen Hün-  
erbrüh / Kindesfleischbrüh / Mandelsüpplin  
mit Rosenwasser oder Gerstenwasser vnd  
kleinen Rosin vnd Zucker vnd Zimmetrö-  
ren bereitet / Erbesbrüh / Weinbrüh / Bier-  
süpplin mit Eyern gemacht.

Sonderlich ist nuß / daß alle Kost ein we-  
nig sawr gemacht werde / mit Essig.

Schweinenfleisch / gesalzen Fischwerck /  
Küben / gesulzt Kraut / Zwibeln / vnd derglei-  
chen / soll man solche zeit meiden.

Man mag auch gebrauchen wenche Ey-  
er / junge Hünner / Cappannen / Kalbfleisch /  
das zimlich alt vnd nicht zu jung sey. Item /  
von Wildpret / junge Hasen / junge Hirsch /  
Rehe / Hammelfleisch / Lemmerfleisch /  
Krammetsvögel / Lerchen / Kephünner / Am-  
seln / wilde Tauben. Von den Fischen / mag  
man gebrauchen Cressen / Grundeln / Hecht-  
lin /



lin/Barben/Bersing / Forellen/gebraten  
oder sauer gesotten / Krebs die mag man  
auch messig wol gesotten gebrauchen. Was  
aber die schlüpffferige sumpffige Fischlein/  
die alle soll man meiden/ als Ael/ Schlegel/  
Druppen.

Milchspeiß vnd Käß soll man auch mei-  
den.

Die innigeweide der Thier sind auch nicht  
gut/außgenommen grosse Hechtelebern/ vnd  
die Lebern von grossen Kuppen.

Man soll auch mehr gebratene Speiß im  
Winter/dann im Sommer essen/ vnd zum  
gebratens Limonen/ Oliven/ vnd Capre/  
mit Essig vnd Baumöli/bereitet / nützen.

Salz vnd Saffran ist auch gut an der  
Speiß/dann das Salz das säubert/reiniget/  
vnd fürdert die speiß zur dāuung/vnd bes-  
chert vor feulung/ der Saffran stercket das  
Hertz/ machet gut Geblüt/ vnd fürdert ande-  
re Arzneyen zum Herten.

Nach anderer Speise mag man auch ge-  
braten Byren/ öpffel vnd Quitten essen/zur



## Rochbächlin für

Honig vnd starck Gewürk / sol auch ver-  
mitten werden.

Zwibeln/ Knoblauch/ Merretich/ Lauch/  
vnd dergleichen / sol man selten essen / dann  
ob solche wol der Bawren Teriack genennet  
werden / so seindt sie doch dem Gesicht vnd  
Haupt schädlich / täglich genossen / Sie mös-  
gen aber von arbeitsamen Leuten des morn-  
gends nüchtern für ein arkney zuzeiten ge-  
braucht werden mit Butter vnd Brodt / vnd  
nicht für ein tägliche speise genossen werden.

Zu den Fischen mag man ein solches pul-  
uer mit Essig bereiten / Nemlich / Zimmet/  
Ingber / jedes ein halb loth / preparirten Cor-  
riander zwey scrupel / Neglin / Cardomom-  
lin / Muscatnuß / jedes ein scrupel / Tor-  
mentill / Diptan / gelb Sandel / jedes ein halb  
scrupel / Saffran ein scrupel / Preparirt  
Hirnhorn ein halb scrupel / durch einander  
gemischt vnd mit Essig bey den Fischen ge-  
braucht.

Oder ein solche Sassen / Alliaria / das ist  
Knoblauchkraut / Scordium verum / das ist  
Lachenknoblauch / jedes drey loth / Sawer-  
ampffer zwey loth / Dieses in einem Mörser  
gestos



gestossen / vnnnd Rosenessig darzu gegossen/  
vnnnd durchgesigen / darnach darzu gethan/  
Zimmetrinden ein quintlin / Ingber zwey  
Scrupel / Citrinasschalen oder Samen ge-  
stossen ande: thalb Scrupel/ dieses sterckt also  
gebraucht / das Herz vnnnd Magen / wehret  
dem hitzigen Geblüt vnd der auffsteigenden  
Cholera.

Weitlcufftigern vnd vollkommenern be-  
richt/wie man sich solche zeit Preserviren sol/  
nicht allein mit essen vnnnd trincken / sondern  
auch mit Arzeneyen / neben rechter Char/  
finder man vielfaltige hiervon beschrie-



Getruckt zu Franckfort am  
Mann / durch Sigismundum La-  
tomum / In verlegung Vincentij  
Steinmeyers.



M. DC. VIII.



